

# Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Besonders  
Empfehlenswert

Florian Hartmann im Re-  
staurant Philipp Soldan

Der Geniesser Tipp

Gesundes von  
Armin Roßmeier

Der besondere Tipp

Katja Burgwinkel im  
Burghotel Hardenberg

Austernjäger in  
Südwest-Dänemark

Málaga -  
Andalusiens Perle

Design Märchenschloss-  
hotel in Zürich

Der besondere  
Reisetipp

Die Puma Lodge in Chile

Fahrzeuge für  
besondere Ansprüche

Horst-Dieter Ebert  
schwärmt vom Audi A5

Medizin News

Pharma News

9/10– 2011

30. Jahrgang

ISSN 0177-3941

H 54575

Sousvide gegarter Oktopus und in Olivenöl  
confierter Thunfischbauch von Florian Hartmann



Koch Florian Hartmann und  
Käse Sommeliere Juliane Brehm



## Spenden *für* Deutschland

»Auch Menschen in Ihrer Nähe brauchen Hilfe.  
Ich unterstütze den Bundesverband Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.  
Helfen Sie durch Ihre Spende. Danke.«

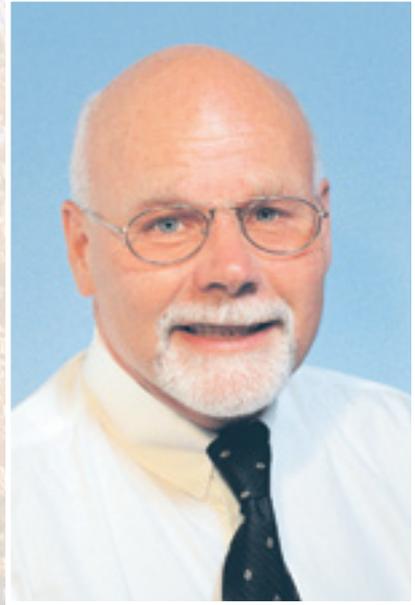
Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)  
[www.bsk-ev.org](http://www.bsk-ev.org)

# EDITORIAL



Liebe **Gour-med** Leser,

Der Herbst ist eine vielversprechende Jahreszeit. Nicht nur das er die Zeit der Weinlese ist, der in 2011 von erstklassiger Qualität sein soll, es auch die Zeit der Ernte kulinarischer Produkte ist auf die sich Gourmets das ganze Jahr gefreut haben.

Wir möchten Sie mitnehmen auf eine Genussreise rund um die Welt.

Starten wir in Deutschland. Im Hotel „Die Sonne Frankenberg“, wer vermutet in diesem kleinen, gerade mal 12 000 Einwohner zählenden Nordhessischen Städtchen ein 5 Sterne Luxushotel mit einem der hoffnungsvollsten Küchenchefs Deutschlands.



Florian Hartmann im Hotel Restaurant „Phillip Soldan“ hat es geschafft bereits nach einem Jahr den ersten Stern zu bekommen. Die Reise in das Restaurant und Hotel wird zu einem Genuss.

Wenn Sie schon mal in der Gegend sind fahren Sie, 80 KM weiter, nach Nörten-Hardenberg ins Burghotel.

Dort kocht nach wie vor Katja Burgwinkel, eine strenge aber nur dem Genuss verpflichtete Küchenchefin, wir haben mehrfach in Gour-med über sie berichtet. Bedauerlicher Weise wird ihr die große, längst verdiente, Anerkennung der Restaurantkritiker verweigert, warum erschließt sich uns nicht. Genießen Sie was Katja Burgwinkel zubereitet und Sie



werden bestätigen das Menu ist Sterne würdig.

Erleben Sie in Südwest Dänemark wie dort Austern gezüchtet werden und welche Spezialitäten die Dänen daraus machen.



Der Jahreszeit gerecht wird unser Fernsehkoch Armin Rossmeier. Gesunder Genuss von und mit dem Kürbis sind seine Rezeptvorschläge.



Der Champagner Winzer Alfred Gratien hat für seine Champagner so viele Auszeichnungen bekommen, dass wir Ihnen die Medallien nicht vorenthalten wollten. Nicht nur der Rosé wird Ihrem Gaumen Freude bereiten.

Begleiten Sie uns nach Málaga zu der einzigartigen Feria, ein Volksfest wie es nur die Spanier feiern können.

Eine Hotel Überraschung haben wir in Zürich gefunden, ein Schlösschen mit nur 23 Zimmern mitten in der City.

Horst –D. Ebert hat wieder Bücher entdeckt die er Ihnen ans Herz legt, oder



auch nicht.

In unserer neuen Rubrik „Fahrzeuge für besondere Ansprüche“ ist er zum Audi Fan geworden.

Die Berliner ha-

ben Ihre „Meisterköche“ gewählt. Wir stellen sie Ihnen vor, wer mag kann sich von der Kunst der Berliner Meister Köche am 5. Nov. im Interconti Hotel Berlin bei der Galapresentation selbst überzeugen.

Auf dem Weg nach Chile ist uns die neue Puma Lodge in den Chilenischen Anden aufgefallen. Mal etwas ganz anders, Luxus in der Anden Wildnis.

Neu ist auch unsere Rubrik „Medizin Recht“.

Medizinische Fachanwälte aus der Anwaltssozietät König, Strässer & Partner in Münster geben rechtliche Tipps und interpretieren Urteile die für den Praxisalltag wichtig sind.

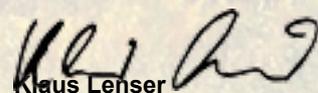
Dies alles und noch viel mehr lesen Sie in dieser Ausgabe von Gour-med.



Nehmen Sie sich Zeit für den Genuss, gerade in einer Welt in der die Politiker hilflos vor den aktuellen Anforderungen dieser Zeit stehen.

Der Herbst hat viele Überraschungen, auch für Sie!

Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen der Rezepte wünscht Ihnen das gesamte **Gour-med** Team und natürlich Ihr

  
Klaus Lense

Chefredakteur

Und nicht vergessen: Alles wird gar!!

## Spenden für Deutschland

»Auch Menschen in Ihrer Nähe brauchen Hilfe.  
Ich unterstütze den Bundesverband Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.  
Helfen Sie durch Ihre Spende. Danke.«

Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)  
[www.bsk-ev.org](http://www.bsk-ev.org)

# INHALT

|    |  |
|----|--|
| 6  | <b>Besonders Empfehlenswert</b><br>Florian Hartmann im Restaurant Philipp Soldan   |
| 14 | <b>Geniesser-Wein-Tipp</b><br>Champagne Alfred Gratien • Wein im Blickfeld der Medizin • EuroCave  |
| 16 | <b>Der gesunde Geniesser-Tipp von Armin Rossmeier</b><br>Kürbisrezepte vom Fernsehkoch Armin Roßmeier  |
| 18 | <b>Der Geniesser-Tipp</b><br>Katja Burgwinkel im Relais & Châteaux Burghotel Hardenberg • Hotel Giardino Mountain • Gourmet Festival St. Moritz • Koch des Jahres 2011 • Berliner Meisterköche                     |
| 29 | <b>Der besondere-Tipp</b><br>Märchenschlosshotel in Zürich, ALDEN Hotel Splügenschloss • Dörfer Liguriens entdecken • Hotel Schweizerhof St. Moritz  |
| 32 | <b>Kulinaria der Welt</b><br>Austernjäger in Südwest-Dänemark • Málaga - - Andalusiens Perle • Die Puma Lodge in Chile   |
| 39 | <b>Der besondere Reisetipp</b><br>Kreuzfahrten unter den Segeln von Star-Clippers  |
| 40 | <b>Kurz notiert</b><br>Schokoladenkunst • Casa Veneta • Patrick Bittner • Wein- keller unter dem Meer • GOP-Short Cuts • Irisches Land- haushotel • Finnlines • Herbst in Irati • Soma Bay • Polo- Saison in Dubai |
| 47 | <b>Life Style</b><br>La mer - MED PURE SKIN™   |
| 48 | <b>Fahrzeuge für besondere Ansprüche</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 2px;">NEU</span><br>Horst-Dieter Ebert testet das Audi A5 Cabrio                                 |
| 50 | <b>Buch Tipps</b><br>• Empfehlenswertes von Horst-Dieter Ebert<br>• Bücher zum Lesen und Verschenken   |
| 54 | <b>Neues aus Kur- und Heilbädern</b><br>Therme Bad Birnbach  |
| 57 | <b>Medizin Recht</b> <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 2px;">NEU</span><br>EDV in Arztpraxen  |
| 58 | <b>Medizin-News</b><br>Mediplus Winterprogramm • 3. Gesundheits-Tag • Über Endo- krinologon • Mehr Zeit für Kinder • Tinnitusbelastung verringern  |
| 62 | <b>Pharma-News</b><br>Multicenter-Studie zur Radioembolisation • Neue Patientenflier   |
| 63 | <b>Impressum</b>   |



Mit diesem Symbol kenn- zeichnen wir behinderten- freundlich ausgestattete Restaurants und Hotels

# Besonders Empfehlenswert



Florian Hartmann

Wo Gaumenfreuden und Entschleunigung das Ziel sind

## Ankommen und Wohlfühlen im Hotel Die Sonne Frankenberg

Nordhessen überzeugt kulinarisch.

*Klaus Lenser  
Anne Wantia*

Inmitten der historischen Altstadt von Frankenberg im Nordhessischen Eder Bergland liegt das zu den Small Luxury Hotels of the World gehörende Hotel Die Sonne Frankenberg. Am schönsten Platz des Städtchens -rechts und links vom Rathaus, am Untermarkt – befinden sich die sieben restaurierten, historischen Gebäude. Von 2005 bis 2009 wurden die sieben Häuser entkernt und mit viel Liebe zum Detail saniert. Helle, sonnige Farben, warmes Licht, geschmackvolle, elegante Einrichtung, so empfindet der Gast beim Betreten des Hotels und der Zimmer. Die Zimmer und Suiten sind komfortabel und

exklusiv gestaltet, jedes Zimmer durch einen eigenen Stil geprägt hat einen besonderen Charakter. In vielen Zimmern findet sich Fachwerkelement aus dem 16. Jahrhundert, andere Zimmer haben noch die alten schiefen Wände, da sind die Schränke schon mal unten breit und nach oben schmaler oder umgekehrt. Betont wird die Originalität der Räume. Bei jedem Gang durch das Haus entdeckt man „Neues“ und natürlich „Altes“ aus der Zeit des späten Mittelalters. Technisch perfekt und interessant ist auch der Verbindungsgang unter dem Rathausvorplatz, hier kommt man vom Haupthaus direkt in den Beauty- und Wellnessbereich, in den „Sonne Spa“. Auch hier empfangen wärmende Farben, kunstvolle Leuchten und Liebhaberstücke aus Ma-



Historisches Rathaus Frankenberg



Die Sonne Frankenberg

rokkos den erholungssuchenden Gast. In orientalisches inspirierter Umgebung werden hier, den Alltag vergessende, Wohlfühl-Behandlungen durchgeführt.

Und wer möchte nicht unwiderstehlich schön aus einem Kurzurlaub nach Hause kommen?



### Orientalische Atmosphäre im Spa Bereich

Die Philosophie der Spa-Leiterin Carmen Rauch ist die ganzheitliche Betrachtung des Menschen, da nur so Körper und Geist in Einklang gebracht werden können. Die ausgebildete Heilpraktikerin mit Schwerpunkt Osteopathie und zusätzlicher Ausbildung zur Gesundheits- und Ernährungsberaterin ist auch als Personal Coach für Sport und Fitness zuständig. Medical Check ups sind jederzeit nach vorheriger Absprache möglich.

Verschiedene Saunen, Erlebnisduischen, Eisbrunnen und das 35° warme Solebad in dem Floating und Wasser Shiatsu möglich sind, runden das Antistress-Angebot im Sonne Spa ab.

Die Sonne Fachkosmetikerinnen machen das möglich. Exklusive Kosmetikmarken und fachgerechte Behandlungen mit individueller Beratung sind selbstverständlich. Das Angebot ist äußerst umfangreich, sowohl Arrangements als auch individuelle Anwendungen sind buchbar. Und wenn Sie dem Traum von ewiger Jugend ein Stück näher kommen wollen, lassen Sie sich mit einer Meso

Lift Behandlung verwöhnen.

Nach soviel Wellness für Körper und Seele dürfen die Gaumenfreuden nicht zu kurz kommen. Fünf Restaurants laden zu kulinarischen Entdeckungsreisen ein. Das Bistro Philippo lockt mit mediterranen Spezialitäten, die integrierte Bar mit kuscheligen Ecken und Kamin ist ein beliebter Treffpunkt, nicht nur für Hotelgäste, die erst etwas skeptischen Frankenberger – so viel Luxus in unserer Kleinstadt – fühlen sich mittlerweile sehr wohl in dem Treffpunkt für Jung und Alt. Sie genießen die italienisch ambitionierten Speisen und Weine zu tatsächlich sehr günstigen Preisen.



### Restaurant Philipp Soldan



### Restaurant Philipp Soldan

# Besonders Empfehlenswert



## Bistro Philippo

In den Sonne Stuben wird gutbürgerliche und gehobene Küche angeboten, die saisonalen Gerichte aus regionalen Zutaten werden von einem kompetenten und sehr herzlichen Servicepersonal serviert. Zu jeder Jahreszeit gibt es Spezialitätenwochen mit Gerichten aus Nah und Fern. Im Stadtweinkeller warten über 1000! edle Tropfen – auf Wunsch auch glasweise – zum Verkosten, und in dem auf gleicher Ebene liegenden Tabak Kollegium geht es zu wie in einem klassischen Herrenclub, mit gemütlichen Sesseln, altem Cognac, edlen Bränden und Zigarren aus Kuba oder Sumatra.

Das kulinarische Highlight der Sonne ist natürlich das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Fine Dining Restaurant Philipp Soldan mit dem Küchenchef Florian Hartmann. Mit seiner experimentierfreudigen Art zu kochen überrascht er immer wieder seine Gäste. Für seine kreativen Menus verarbeitet der Küchenchef nur erstklassige Produkte in Spitzenqualität. Er würde gerne mehr hochwertige Produkte aus der Region verarbeiten, aber leider hat er noch keine Produzenten gefunden die seinen hohen Ansprüchen gerecht werden.

Seine Liebe zum Kochen begann noch während der Schulzeit. Zuerst war er als Aushilfskellner in einem Ausflugslokal in der Nähe seines Geburtsortes Schwäbisch Hall tätig, als

der Koch eines Tages nicht mehr erschien übernahm Florian Hartmann die Regie in der Küche. Kochen hatte ihn schon immer interessiert. Nach dem Abitur und Beendigung seines Zivildienstes entschied er sich im Jahr 2000 für eine Ausbildung zum Koch. Kein geringerer als 3 Sterne-Koch Harald Wohlfahrt wurde sein Lehrherr. Bevor er im September 2009 die Leitung des neu eröffneten Gourmet-Restaurants Philipp Soldan im Hotel Die Sonne Frankenberg übernahm, war er in verschiedenen Gourmet-Restaurants in Europa tätig, u.a. im „Foliage“ (Mandarin Oriental Hyde Park in London), im „Tafelhaus“ in Hamburg, auf Gran Canaria und als Souschef im Ringhotel Adler Asperg. Sein fröhlich bescheidenes Auftreten macht in sehr sympathisch, auch die Aussage, dass ihm der Schwäbische Sauerbraten (ohne Rosinen, dafür mit Preiselbeeren), zubereitet von seiner Oma, immer noch am besten schmeckt.

Das Menu mit dem uns Florian Hartmann bei unserem Besuch im Philipp Soldan überrascht beginnt mit 3 Küchengrüßen: Gänseleber mit Himbeermousse, Pfifferling-Cremesuppe mit gebratenem Lamm und einem in Olivenöl confierten Thunfischbauch. Die einzelnen Aromen sind gut herauszuschmecken und köstlich zubereitet. Verlockend auch das Zweierlei vom Kalbskopf mit einem Gateau vom grünen Apfel an Rote Bete Schaum, auch hier begeistert uns die



## Exklusive Digestifs

Zusammensetzung der Zutaten.

Eine ungewöhnliche aber wunderbar schmeckende Pasta – offener Steinbutt-Raviolo in Mandelmilch mit frischem Alba Trüffel - beschließt den ersten Teil des Überraschungsmenus.

Um den Gaumen auf den Hauptgang vorzubereiten wird ein erfrischendes Passionsfruchtsorbet gereicht. Hier zeigt Florian Hartmann dann welche ungewöhnliche Kombinationen in seiner klassisch orientierten Küche möglich sind. Ein butterweiches Steak vom Nebraska Rind, leicht asiatisch angehaucht durch die Beilagen Kimchi (Chinakohl), geräuchertem Tofu und Tapiokajus.



Immer fröhlich -  
Sommelier Mario Hönighausen

Perfekter kann Fleisch kaum gegart werden., einfach köstlich.

In der angenehmen Atmosphäre des großzügig gestalteten Gourmet-Restaurants wird der Gast überaus herzlich und kompetent beraten.

Den Weinempfehlungen von Sommelier und Maître Mario Hönighausen kann man blind vertrauen. Alle zum Menu gereichten Weine sind geschmacklich hervorragend zu den einzelnen Gängen des Menus ausgesucht. Ein kurzes Gespräch und ein paar Fragen an den Gast, ob er Wein Vorlieben hat oder bestimmte Weine gar nicht mag, reichen dem erfahrenen Sommelier um sich auf den Gast einzustellen.

Chef de Rang Juliane Brehm ist seit neuestem diplomierte Käse-Sommelière. Diese außergewöhnliche Zusatzausbildung - z.Zt. nur in Österreich möglich – absolvierte sie in Wien und gehörte zu den 3 besten ihres Lehrganges. Wichtig ist für sie nicht nur die Prä-

sentation der unterschiedlichen Käsesorten sondern die Harmonie von Käse und Wein. Der von ihr gereichte Käse wurde aromatisch bereichert durch einen 95er Churchills Port.

Das Dessert, eine Schokoladenkugel, (s. Rezept Hinweis) die am Tisch mit heißer Cassissauce übergossen wird und so ihr fruchtiges Innenleben preisgibt, schmeckt einfach sensationell.

Florian Hartmann hat uns mit seinem Menu nicht nur überrascht sondern auch von seiner „modern european“ Küche überzeugt und wir sind ganz sicher, dass der 2. Stern nicht lange auf sich warten lässt. Weiter so!

Das Philipp Soldan hat von Dienstag bis Samstag (nur abends) geöffnet, Kartenwechsel alle 4 Wochen.

Die Sonne Frankenberg ist nicht nur für Gour-me(d)ts eine Reise wert. Die waldrreiche Region bietet Erholung, Entspannung und sehr viel Abwechslung. Golfen, Segeln, Oldtimer Rallyes und vieles mehr sind möglich. Es lohnt sich !!

Für alle, die sich nicht sobald in der SONNE FRANKENBERG verwöhnen lassen können, auch um Florian Hartmanns Sternküche zu genießen, haben wir - wie immer – ein 3. Gänge aus dem uns ser-

vierten Menu zum Nachkochen mitgebracht. Viel Spaß beim Zubereiten und Guten Appetit!

**Unbedingt vormerken:  
Exquisite Weinpräsentation im Hotel DIE SONNE FRANKENBERG**

Weingut Dr. Bürklin-Wolf am 4. November präsentiert im Gourmet-Restaurant Philipp Soldan exklusive Weine.

Hotel „Die Sonne Frankenberg“  
Betriebsstätte der HBB Hotelbetriebsgesellschaft Battenberg GmbH

Marktplatz 2-4  
35066 Frankenberg

Telefon +49 6451 750-0

info@sonne-frankenberg.de  
www.sonne-frankenberg.de



Liebevolle Details wohin das Auge schaut



Michael Lemke Vize-Direktor  
kreativ und anspruchsvoll im Dienst der Gäste

# Rezepte

von Florian Hartman  
im Restaurant Philipp Soldan

## Oktopus und Thunfisch

*Sousvide gegarter Oktopus,  
karamelierte Radicchioblätter  
in Olivenöl confierter Thunfisch-  
bauch und schwarze Nüsse*

|           |                              |
|-----------|------------------------------|
| 500 Gramm | Oktopus                      |
| 200 Gramm | Artischocken                 |
| 400 Gramm | Thunfischbauch               |
| 2         | Eigelb                       |
| 100 ml    | natives Oliven-<br>Kräuteröl |
|           | Salz/ Meersalz               |
|           | Pfeffer                      |
| 2         | Stängel Rosmarin             |
|           | Fenchelsaat                  |
|           | Essig                        |
| 2         | Lorbeerblätter               |
| 2         | Knoblauchzehen               |
|           | Muskat                       |
| 2         | Schwarze Nüsse               |
|           | Walnüsse in Lake             |
| 1 Kopf    | Radicchio                    |
| 1 Kopf    | Friséesalat                  |
| 75 Gramm  | Butter                       |
|           | dunkler Balsamico            |
| 25 Gramm  | Puderzucker                  |
| 1         | Zitrone                      |

Einen Topf mit ca. 2 Litern Wasser, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Rosmarin, etwas Essig, Lorbeerblatt, Fenchelsaat und Meersalz aufsetzen. Den Oktopus in siedendem Wasser so lange kochen, bis er weich ist.

Den Thunfischbauch von der Haut und den Sehnen befreien, in portionsgroße Stücke schneiden und in 75°C warmen Kräuter-Olivenöl für ca. 30 Sekunden schonend garen.

Butter in einer Kasserolle (Stieltopf) erhitzen, bis diese eine goldbraune Farbe erhält. Danach die zerlassene Butter durch ein feines Sieb passieren und mit Balsamico verrühren. Nun den Friséesalat in der Butter-Balsamico Mischung marinieren.

Den Radicchio sorgfältig waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. In einer Pfanne 1 TL Öl erhitzen, den Radicchio dazugeben und den Puderzucker in einem Sieb darüber geben, bis dieser fein karamellisiert.



Oktopus und Thunfisch

Koch Florian Hartmann  
und Käse Sommeliere Juliane Brehm



Artischocken putzen und in einem Topf mit Wasser und einem Schuss Zitrone weich kochen. Die weich gekochten Artischocken putzen und mit einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Danach mit den zwei rohen Eigelb und dem Olivenöl zu einer Emulsion verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bis zur weiteren Verarbeitung (anrichten auf dem Teller) kalt stellen.

Zwei schwarze Nüsse mit Hilfe eines Gurkenhobels in dünne, feine Scheiben schneiden.

Zum Anrichten die Artischockencreme auf einem Teller verstreichen, 2 Scheiben des Thunfischbauches darauf platzieren und einen warmen Oktopusarm anlegen. Den mit Nussbutter Balsamikovinaigrette angemachten Friséesalat auflegen und die karamellisierten Radicchioblätter und die Scheiben der schwarzen Nuss anlegen. Abschließend etwas von der Nussbuttervinaigrette in dünnem Faden um das Gericht ziehen.

# Besonders Empfehlenswert



Spaß beim Anrichten

## Rinderfilet und Kimchi

*Herford Rinderfilet mit Miso mariniert, mildes Kimchi vom Chinakohl, geräucherter Tofu und Tapiokajus*

|           |                                    |
|-----------|------------------------------------|
| 450 Gramm | Rinderfilet                        |
| 100 Gramm | Tapioka Perlen                     |
|           | Salz                               |
|           | Pfeffer                            |
| 200 Gramm | geräucherter Tofu                  |
| 100 Gramm | Misopaste (asiatische Gewürzpaste) |
| 30 ml     | Sesamöl                            |
| 70 ml     | Rinderfond                         |
| 10 ml     | Zitrone                            |
| 10 Gramm  | getrocknete Tomatenwürfel          |
| 10 Gramm  | Frühlingszwiebel                   |
| 80 Gramm  | Shiitakepilze                      |
| 1         | Schalotte                          |
| 1         | Chinakohl                          |
| 1         | rote Paprika geschält              |
| 2         | Schalotten                         |
| 2         | Knoblauchzehen                     |
| 5 EL      | Nampla Fischsauce (Thailand)       |
| 5 EL      | dünne Sojasauce (Thailand)         |

|         |                 |
|---------|-----------------|
| 3 Gramm | rote Currypaste |
| 1 EL    | Weißweinessig   |
| 1 TL    | Zucker          |

Die Tapioka Perlen in ca. 500 ml Salzwasser weich kochen, abgießen und mit klarem Wasser abwaschen.

Rinderfilet in portionsgroße Stücke (ca. 100 Gramm) schneiden. Eine Grillpfanne mit Öl erhitzen und darin das Fleisch scharf von beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Im Anschluss daran das Fleisch bei ca. 130°C Heißluft im Backofen ca. 9 Minuten garen. Danach das Fleisch in Alufolie ruhen lassen. Misopaste mit Sesamöl und Rinderfond verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Das Beef darin marinieren. Dunklen Rinderfond reduzieren und mit den Tapioka Perlen versetzen.

Den geräucherten Tofu in dünne Streifen schneiden, mit Zitronenöl, Salz, Pfeffer, getrockneten Tomatenwürfeln und Frühlingszwiebelstreifen abschmecken.

Shiitakepilze putzen, Stiele entfernen, in zerlassener Butter und Schalotten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strunk aus dem Chinakohl entfernen, die Blätter waschen und über



Rinderfilet und Kimchi

## Serviervorschlag



1. Zum Anrichten die Kugel in einen tiefen Teller setzen. Eine schöne Nocke Cassissorbet abdrehen und auf den breiten Tellerrand setzen. Eine Minzspitze auf dem Sorbet platzieren.



2. Den frisch aufgekochten Cassissud über die Kugel gießen.

Nacht mit dem Salz marinieren. Eine Marinade aus Knoblauch, Fisch- und Sojasauce, Currypaste, Weißweinessig und Zucker herstellen. Die Chinakohlblätter aus der Salzlake nehmen und etwas abwaschen. Die geschälte Paprika und die Schalotten in dünne Streifen schneiden und zusammen mit den Chinakohlblättern in der Marinade für eine weitere Nacht gut durchziehen lassen.

Zum Anrichten den Chinakohl aus der Marinade nehmen, flach auf einer Frischhaltefolie ausbreiten und fest in die Frischhaltefolie einrollen. Pro Portion zwei drei Zentimeter dicke Scheiben von der Rolle abschneiden, Folie entfernen und auf den Teller legen.

Das Fleisch aus der Alufolie entnehmen und in der Mitte halbieren und mit der Schnittseite nach oben auf den Teller legen. Die Shiitakepilze auf dem Teller verteilen und die abgeschmeckten Tofuscheiben am Gericht anlegen und mit der Tapiokarindersauce nappieren (überziehen).

## Cassis und Caramelia

*geschmolzene Carameliaschokolade mit Waldbeeren heißer Cassissud Mousse und Sorbet von der schwarzen Johannisbeere*

### Cassismousse:

|            |             |
|------------|-------------|
| 300 Gramm  | Fruchtmark  |
| 40 Gramm   | Puderzucker |
| Saft von ½ | Zitrone     |
| 50 Gramm   | Butter      |
| 4 Blatt    | Gelatine    |
| 1 cl       | Cassislkör  |
| 500 Gramm  | Sahne       |

### Cassissud:

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| 1 Liter      | Johannisbeersaft      |
| 200 ml       | Cassislkör            |
| 200 Gramm    | Zucker                |
| 3            | Nelken                |
| 2            | Zimtstangen           |
| Abrieb von 2 | unbehandelten Orangen |
| 1 EL         | Speisestärke          |

### Cassissorbet:

|            |               |
|------------|---------------|
| 358 Gramm  | Zucker        |
| 100 Gramm  | Glukosepulver |
| 540 ml     | Wasser        |
| 1000 Gramm | Cassispüree   |
| 4          | Minzspitzen   |

### Carameliakugel:

|           |   |
|-----------|---|
| 300 Gramm | Carameliaschokolade mit etwas Cassissud marinierte Waldbeeren |
| 160 Gramm | kleine Bisquitwürfel  |
| 4 EL      | Crispy Pearls   |
| 50 Stück  |   |

### Cassismousse

Butter, Puderzucker und Zitronensaft in einem Aufschlagkessel über dem Wasserbad lösen. Die Gelatine darin auflösen. Das Fruchtpüree und den Likör dazu geben. Ordentlich kalt rühren und danach langsam die Sahne unterheben.

### Cassissud

Die Zutaten miteinander vermengen und leicht köcheln lassen. Danach mit einem Teelöffel Speisestärke abbinden.

### Cassissorbet

Zucker, Glukosepulver und Wasser aufkochen. Cassispüree hinzufügen und in einer Sorbetiere (Haushaltseismaschine) frieren.

### Carameliakugel

Temperierte Carameliaschokolade dünn mit einem Pinsel, an der Innenwand einer Kugel-Hohlform, ausstreichen. Kurz anziehen lassen. Ein weiteres Mal dünn ausstreichen. Im Kühlschrank richtig abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. Die untere Hälfte mit der Mousse, den marinierten Waldbeeren, dem Bisquit und den Crispy Pearls befüllen. Mit dem Rest der temperierten Schokolade am Rand entlang streichen und die andere Hälfte darauf setzen. Zum Abschluss die „Schnittstelle“ ordentlich glatt streichen.

Zum Anrichten die Kugel in einen tiefen Teller auf einen kleinen Cassis-

# Besonders Empfehlenswert

mousspunkt setzen und somit fixieren. Eine schöne Nocke Cassissorbet abdrehen und auf den breiten Tellerrand setzen. Eine Minzspitze auf dem Sorbet platzieren.

Den frisch aufgekochten Cassissud am Tisch über die Kugel gießen.

Hotel „DIE SONNE FRANKENBERG“

Marktplatz 2-4  
35066 Frankenberg

Telefon +49 6451 750-0  
Telefax +49 6451 750-500

info@sonne-frankenberg.de  
www.sonne-frankenberg.de

Fotos: *Anne Wantia*  
*DIE SONNE FRANKENBERG*  
*Henry Koch, ebenfalls Titelfoto*



4. Durch den heißen Cassissud beginnt die Carameliaschokolade zu schmelzen.



3. Warten bis die Carameliaschokolade schmilzt.



5. Die Mousse mit den marinierten Waldbeeren, dem Bisquit und den Crispy Pearls kommt zum Vorschein.



# „Der Wein-Genießer-Tipp

von **Gour-med**



## Champagne Alfred Gratien Ausgezeichneter Göttertrank

von Hand gemacht und einzigartig



Bei Alfred Gratien wird bewusst das Selbstverständnis des typisch französischen Edel-Champagnerherstellers weiter gepflegt. Die handwerkliche Tradition bei der Auswahl der Weine und bei der Herstellung des Champagners in kleinen Mengen ist unverzichtbarer Bestandteil der Marke. Man will nicht Masse, es geht um Klasse in bester französischer Tradition.

Die Champagner der Marke Alfred Gratien haben eine Besonderheit: Sie kommen sozusagen im Eichenfass zur Welt. Der frische Most der handverlesenen Trauben wird nach der Pressung in einem kleinen Eichenfass mit 228 Litern Inhalt vergoren. Die Heranreifung im Eichenfass, natürlich im Wechselspiel mit ein paar weiteren, aber nie publik gemachten Feinheiten während der Produktion, verleiht dem Champagne Alfred Gratien eine dichte, weinige Struktur, die ihn von allen anderen Wettbewerbern abhebt und auszeichnet.

Für den hohen Standard des handwerklichen Könnens garantieren bei Alfred Gratien seit vier Generationen die Männer der Familie Jaeger. Nicolas Jaeger – der heute amtierende Kellermeister in Epernay – ist bereits der vierte Jaeger in Folge, der diese Funktion ausübt. Sein Vater Jean-Pierre gab im Jahr 2009



Alfred Gratien Brut Rosé - helles Rosé mit leichtem kupferfarbenen Schimmer

das Amt an seinen Sohn weiter. So ist die Champagner-Kellerei Alfred Grati-

en bis heute geblieben, was sie von Anfang an war – eine klassische Kellerei, die nach den traditionellen Methoden des Handwerks Champagner herstellt.

Der feine Champagne **Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut Rosé** erhielt vor kurzem auf der MUNDUSvini, dem größten offiziell anerkannten Weinwettbewerb, die besonders begehrte Prämierung Großes Gold. Gleich vier weitere Produkte aus dem Hause Alfred Gratien wurden mit

Gold bewertet: **Champagne Alfred Gratien Brut Rosé** ebenso wie **Champagne Alfred Gratien Brut Millesimé 1999**, **Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut** und **Champagne Alfred Gratien Blanc de Blancs**. Darüber hinaus errang Champagne **Alfred Gratien Brut Classique** eine Silbermedaille.



Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé - eine intensive Farbe

Champagne Alfred Gratien  
30, rue Maurice Cerveaux  
B.P. 351201  
EPERNAY Cedex - France  
Tel : +33 (0)3 26 54 38 20  
contact@alfredgratien.com  
www.alfredgratien.com



# „Der Wein-Genießer-Tipp“

## von Gour-med

## *In vino sanitas?*

## Wein im Blickfeld der Medizin

Wissenschaftliches Symposium im Deutschen Herzzentrum Berlin

Rund 130 Ärztinnen und Ärzte folgten am 21. September einer Einladung der Deutschen Weinakademie (DWA, Mainz) und des Deutschen Herzzentrums Berlin (DHZB) auf den Campus des Virchow Klinikums. Die wissenschaftliche Leitung der zertifizierten Fortbildungsveranstaltung hatte der Direktor der Klinik Prof. Dr. Dr. Roland Hetzer inne, der zu den international führenden Kapazitäten auf dem Gebiet der Herzchirurgie zählt.

Unter der Moderation des Kardiologen PD Dr. Rufus Baretta präsentierten Prof. Dr. Markus Flesch, Chefarzt im Marienkrankenhaus Soest, Prof. Dr. Kristian Rett, Chefarzt am Krankenhaus Sachsenhausen, Frankfurt und der Münchner Ernährungswissenschaftler Prof. Dr. Nicolai Worm die aktuelle wissenschaftliche Datenlage zu den gesundheitlichen Wirkungen von Wein im Allgemeinen und speziell bei Erkrankungen des Herzens und bei Diabetes. Obwohl die positiven Hauptwirkungen wohl dem Alkohol an sich zugeschrieben werden müssen, sprechen für den Rebensaft und seine Inhaltsstoffe gute pharmakologische Argumente. Als Beispiele nannten die Wissenschaftler immer wieder die antioxidativen und Cholesterin modifizierenden sowie die blutverdünnenden Eigenschaften der Weinphenole.

Mit Genuss im Grenzbereich zwischen molekularer Zusammensetzung und sinnes-physiologischer Wahrnehmung setzte sich der Oenologe und Lebensmittelchemiker Prof. Dr. Ulrich Fischer vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz auseinander und erläuterte eindrucksvoll, wie aus dem

Konsum eines Glases Wein ein sinnliches Erlebnis wird.

Einig waren sich die Referenten darin, dass Wein ein hohes Genuss- und Gesundheitspotenzial bereithält, dass er angesichts der Schäden durch übermäßigen Konsum jedoch nicht als Heilmittel angepriesen werden darf. Unter Berücksichtigung möglicher Suchtgefahren sei der gesundheitliche Nutzen beim „bestimmungsge-  
mäßigen Gebrauch“ summa summarum überzeugend.

Dass nur der moderate Weinkonsum Gesundheitsvorteile birgt, machte auch die Geschäftsführerin der DWA, Monika Reule, deutlich. Daher engagiere sich die Weinwirtschaft auch in dem europaweiten Informations- und Präventionsprogramm WineinModeration.

Deutsche Weinakademie GmbH  
Gutenbergplatz 3-5  
55116 Mainz  
Tel.: (06131) 2829-0  
info@deutscheweinakademie.de  
www.deutscheweinakademie.de

## *Unter der Tanne ein Weinklimaschrank...*

Warum an den Feiertagen am Jahresende nicht einmal kreativ sein, ohne den Nutzen aus dem Blick zu verlieren?

Entscheiden Sie sich einfach für einen Weinklimaschrank von EuroCave, ein ebenso praktisches wie ästhetisches Geschenk...und absolut originell!

Schenken Sie... oder lassen Sie sich beschenken!

Die Sammlerschranksreihe Collection, die vom Know-how der Marke in Sachen Aufbewahrung und Servieren von Wein profitiert, kombiniert Technik und trendige Optik und setzt dabei auf schlichte Linien und Finish-Varianten in topaktuellen Farben. Weinklimaschränke als richtige Dekoobjekte!

Die Ein-, Zwei-, Drei- oder Mehrtemperaturschränke der Serie Collection sind in 3 Formaten erhältlich: mit einem Fassungsvermögen von 74, 170 oder 203 Flaschen. Mit 5 möglichen Finish-Varianten (rot satiniert, Baumwollweiß, schwarz strukturiert, Wenge-Holz und helles Holz) profitieren die Sammlerschränke auch von einer modulierbaren Verkleidung, bei der verschiedene Farbtöne zu Modellen nach Maß kombiniert werden können.

Das leicht abgerundete Design bricht absichtlich mit der gewohnten Ästhetik traditioneller Weinklimaschränke.

Die Türen aus Full Glass mit «Black Piano»-Finish oder Glas-Finish geben sich zeitgenössisch. Ein neuer Edelstahlhandgriff wurde ebenfalls entwickelt, um den ästhetischen Erwartungen der Nutzer bestmöglich zu entsprechen; ergonomischer ist er auch offensichtlich funktionell!

EuroCave GmbH  
Sophienstraße 20  
D-76530 Baden-Baden  
Tel. : +49 (0) 7221 3960 0  
Email : info@eurocave.de  
www.eurocave.de



# „Der gesunde Genießer-Tipp“

## ...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

### „Kürbis – der vielseitige!“

Die Familie der Kürbisse ist sehr groß, denn auch Zucchini und Melonen gehören dazu. Die Farb- und Formenvielfalt von Zierkürbissen ist zwar sehr dekorativ, doch für den Genuss sind sie nicht geeignet.

Die klassischen Speisekürbisse kann man an zwei Händen abzählen. Der große respektvolle Kürbis ist der „Gelbe Zentner“, er kann schon mal 45 kg wiegen. Das gelbe Fruchtfleisch ist grobfaserig, für die Einmachküche ist er wie geboren und erst mit Zimt und Nelke wird er aromatisch.

Kräftiger im Geschmack ist der „Muskatkürbis“, seine breiten Rippen zeugen von fester Konsistenz. Er ist ein Alleskönner. Für Süßspeisen, Desserts, Drinks und zum Einmachen ist er geeignet, er lässt sich auch etwas länger lagern. Seine bronzefarbene Schale wehrt Eindringlinge von außen ab und seine muskatfarbenen Kerne bilden den enzymatischen Schutz von innen.

Der leuchtend orangefarbenen „Hokkaido“ kommt am häufigsten zum Einsatz. Seine Schale kann mitgegessen werden. Sein stärkehaltiges, orange-gelbli-

ches Fruchtfleisch verleiht ihm große Präsenz auf jedem Teller. Man kann dünne Scheiben auch problemlos anbraten und auf – oder zwischen den Salat setzen. Sein intensives Aroma hat ihn als „VIP“ in der Kürbisfamilie aufsteigen lassen.

Der birnenförmige „Butternuss-Kürbis“ ist am ergiebigsten. Er hat kleine Kerne in einer ebenso kleinen Fruchthöhle. Die Schale ist dünn und lässt sich leicht entfernen. Der intensive Geschmack zeichnet ihn aus. Kompott und Pürees sind sein Markenzeichen. Der „Spaghettikürbis“ ist der „lange Eugen“ in der Kürbisfamilie. Das fruchtig-nussige Fruchtfleisch zerfällt in „Spaghetti“, wenn man folgendes macht: waschen, halbieren, Kernhaus herausnehmen, ringsum mit Öl einpinseln und bei 170 – 180° C mit der Schnittfläche nach oben in den Backofen geben. Danach lassen sich die spaghettiähnlichen Fasern problemlos herauslösen. Als Beilage servieren oder mit würziger Hackfleischsauce als Hauptgericht aufbereiten.

„Baby-Boo“, der kleine, der Minikürbis. Nussaromatischer, intensiver Geschmack und lange Lagerzeit bis zu 6 Monaten zeichnen ihn aus. Gewaschen, aufgeschnittenen, ausgehöhlt und mit Hackfleisch oder Kartoffelsuppe gefüllt, ist er nicht nur delikats, sondern auch sehr dekorativ. Aber auch zum Backen und für Süßspeisen ist er eine willkommene Abwechslung.

Kürbisse haben die Eigenschaft, Schwermetalle im Körper zu binden und den Darm zu entgiften. Kürbisse fördern die Verdauung, senken den Blutfettspiegel, entlasten die Bauchspeicheldrüse, helfen beim Abbau von Speckpolstern, wirken harntreibend, kräftigen das Immunsystem, stärken die Schutzhülle der Nerven und versorgen den Körper mit Vitamin A.

Ich habe mir für Sie ein leckeres Kürbismenü einfallen lassen und dazu wünsche ich Ihnen guten Appetit!

### Kürbis-Karottensuppe mit Geflügelklößchen

Zutaten für 4 Personen

|        |   |
|--------|---|
| 400 g  | Spaghettikürbis                             |
| 400 g  | Karotten                                    |
| 80 g   | Zwiebelwürfel                               |
| ¼ l    | Gemüsebrühe                                 |
| 100 ml | Sahne                                       |
|        | Vanillesalz, weißer Pfeffer                 |
|        | Zesten und Saft einer unbehandelten Limette |

Klößchen:

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 400 g    | Hähnchenbrust ohne Haut              |
| 1/8 l    | Sahne                                |
| je 1     | Messerspitze Curry- und Ingwerpulver |
| 1 EL     | gehackte Petersilie                  |
|          | Salz, Pfeffer                        |
| 2 Zweige | Thymian                              |

Hähnchenbrust würfeln und leicht anfrösten, mit eiskalter Sahne im Mixer fein pürieren, in eine Schüssel geben, mit Curry- und Ingwerpulver, Salz und Pfeffer würzen, Petersilie unterheben. Von der Masse Klößchen abstechen und in ¼ l sprudelnder Gemüsebrühe ca. 3 – 4 Minuten ziehen lassen, mit der Schaumkelle in eine Schüssel geben, Brühe aufheben.

Für die Suppe den Kürbis schälen, ent-



Kürbis-Karottensuppe mit Geflügelklößchen



# „Der gesunde Genießer-Tipp“

## ...vom Fernsehkoch Armin Roßmeier

kernen; Karotten schälen und beides in Stücke zerteilen, in leichtem Salzwasser weichkochen. Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, abgeschnittene Karotten und Kürbis zugeben, mit Klößchen-Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und mit dem Mixstab fein pürieren. Die Sahne zugeben, mit Vanillesalz und weißem Pfeffer würzen, zur Seite ziehen, den Limettensaft unterheben (nicht mehr kochen lassen!). Suppe in tiefem Teller anrichten, Klößchen zugeben, mit Limettenzesten bestreuen und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person

240 Kcal – 12 g Fett – 15 g Eiweiß – 18 g Kohlenhydrate – 0,5 BE

### Kürbisgnocchi mit Käse und Salbei

Zutaten für 4 Personen

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| 300 g | Kartoffeln (vorwiegend fest kochend) |
| 200 g | Hokkaido Kürbis (geschält)           |
| 4     | Eigelbe                              |
| 5 EL  | Mehl                                 |
|       | Salz, Pfeffer                        |
|       | Muskat                               |
|       | Vanillesalz                          |
| 150 g | Hokkaidowürfel mit                   |



Kürbisgnocchi mit Käse und Salbei

|                 |   |
|-----------------|---|
| 2               | Schale (Schale ist essbar)                |
|                 | Frühlingszwiebeln in Röllchen geschnitten |
| 150 g           | Halloumikäsewürfel                        |
| 2 EL            | Olivenöl                                  |
| 2 Messerspitzen | Madrascurry                               |
| 1 kleiner Bund  | Salbei                                    |
| 1 TL            | Öl  |
|                 | Salz, Pfeffer                             |

Die Kartoffeln schälen, säubern und würfeln. Den geschälten Kürbis in Würfel zerteilen und beides in leichtem Salzwasser kochen, abschütten und gut ausdämpfen lassen. Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken und mit Eigelben und Mehl verrühren, mit Vanillesalz, Pfeffer, Muskat und Madrascurry würzen. Von der Masse auf einer mehlierten Arbeitsfläche lange Rollen erstellen und Gnocchis schneiden, nochmals mehlieren und in sprudelndem, leichtem Salzwasser 3 – 4 Minuten ziehen lassen.

Käse und Kürbiswürfel mit Schale in heißem Olivenöl anbraten, Frühlingszwiebeln zugeben, mit Madrascurry würzen, Salbeiblätter zufügen. Die gut abgetropften Gnocchis zugeben, gut mit anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchis in tiefem Teller anrichten und mit Salbei garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Nährwert pro Person

371 Kcal – 23 g Fett – 15 g Eiweiß – 25 g Kohlenhydrate – 2 BE

### Kürbis Crème Brulée

Zutaten für 4 Personen

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| 1     | Ei                       |
| 3     | Eigelbe                  |
| 90 g  | Zucker                   |
| 100 g | Hokkaido Kürbis geschält |



Kürbis Crème Brulée

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 1 ½ EL | Mark von einer Vanilleschote |
| 200 ml | brauner Zucker               |
| 2 cl   | Sahne                        |
| 1 TL   | Apfelsaft                    |
| 4      | Zucker                       |
|        | Minzkrönchen                 |

Kürbis in kleine Würfel zerteilen und mit etwas Zucker und Apfelsaft weich dünsten, anschließend mit einem Mixstab fein pürieren.

Ei mit Eigelben und Zucker gut verrühren, Vanillemark und das Kürbispüree unterziehen, die Sahne mit einrühren. Kleine Schälchen mit der Masse zu 2/3 füllen und in ein Wasserbad stellen, im vorgeheizten Backofen bei 100° C garen, bis es gut gestockt ist. Danach mit braunem Zucker bestreuen und mit einer Gaspistole abflammen und mit Minzkrönchen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Nährwert pro Person

Entfällt – Genuß!

Herzlichst,  
Ihr Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier  
www.armin-rossmeier.de  
Von Mo.-Fr. in der Sendung:  
„Volle Kanne-Service täglich“  
im ZDF um 09:05 Uhr

# „Der Genießer-Tipp“ von Gour-med

## Katja Burgwinkel Köchin aus Leidenschaft

Im Relais & Châteaux Burghotel Hardenberg

Anne Wantia  
Klaus Lenser

Seit mehr als 7 Jahren kocht Katja Burgwinkel nun schon im Relais&Chateaux Burghotel in Nörten-Hardenberg. Die gebürtige Kölnerin hat nicht lange überlegt als man ihr den Posten der Küchenchefin angeboten hat. Das Gourmet-Restaurant Novalis ist dank Katja Burgwinkels exzellenten Küchenreaktionen in den letzten Jahren weit über die Grenzen Niedersachsens bekannt geworden. Wenn man mit ihr spricht, merkt man sofort, dass das Kochen und alles was damit zusammenhängt ihre große Leidenschaft ist.

Mittlerweile haben sich ihre Aufgabengebiete in Nörten-Hardenberg stark erweitert. Neben dem Novalis ist sie für die Keiler-Schänke Hardenberg,



Küchenchefin Katja Burgwinkel  
und Kollege bei der Arbeit

die Gastronomie auf dem Golfplatz „Gut Levershausen“, die Bankett Küche, das Außer-Haus-Catering sowie zahlreiche Kochkurse zuständig. Die nötige Motivation für die umfangreichen Aufgabengebiete schöpft sie auch aus ihrem Team, das aus 28 Mitarbeitern besteht. Sie bezeichnet sich selbst als richtiges „Muttertier“ das macht der Satz deutlich: Ich schaue immer zuerst, dass es meinem Team gut geht, bevor es mir gut geht. Aber ganz ohne Hierarchie geht es auch in der Küche nicht, „ohne die gewisse

Strenge funktioniert der Job in der Küche nicht“, so die Küchenchefin.

Ihre Zielstrebigkeit und ihr Perfektionismus werden von ihrem Team unterstützt. Wenn sie mal nicht in der Küche steht, dann verbringt sie ihre wenige Freizeit mit Familie und Freunden. Ja, und einmal im Jahr gönnt sie sich eine große Reise, da geht es dann schon mal auf die Insel Mauritius, die zu ihren Lieblingszielen gehört. Durch ihre Reisen lässt sie sich immer wieder kulinarisch inspirieren. Von der Molekularküche hält sie nicht allzu viel, sie braucht keinen Duft, der nach Bratkartoffeln riecht. Wenn sie Bratkartoffeln essen möchte, bereitet

sie diese traditionell mit Zwiebeln und Speck zu. Schon als Achtjährige ging sie der Mutter zur Hand und hat viel von ihr gelernt. Noch heute greift sie auf die Tipps der Mutter zurück. Den neuen



Gourmet Restaurant Novalis

Trend in deutschen Küchen nennt sie „Back to the roots“, es geht nicht mehr darum die Produkte zu verändern, sondern vielmehr dem Gast ein Erlebnis zu bieten.

Und genauso ein Erlebnis haben wir bei unserem Besuch im Gourmet-Restaurant Novalis. Die Grüße aus der Küche, Gurken-Granité mit Joghurt Espuma, Thunfisch in Sesamkruste auf Limonen-Crème-fraiche oder die Roulade vom Adlerfisch mit Safrancreme und Erbsenschoten sind ein köstlicher Auftakt des mehrgängigen Menus. Es folgen eine Variation von Tomate und Basilikum und ein Saiblings-Tartar mit einer Crème aus Kopfsalat. Beide Vorspeisen

# „Der Genießer-Tipp von Gour-med

Ein außergewöhnliches Panorama -  
Im Vordergrund das Hotel, im Hintergrund die Burg



sind fantastische Geschmackskompositionen. Die Bandnudeln mit Steinpilzen sind aber unser Favorit an diesem Abend. Der intensive Pilzgeschmack und die leichte Sahnesauce zusammen mit den Nudeln sind eine köstliche Kreation. Auch der Steinbutt auf Fregola-Risotto ist auf den Punkt gegart. Das Passionsfrucht-Sorbet - mit Champagner aufgegossen - neutralisiert die

Geschmacksnerven und bereitet den Gaumen auf den Hauptgang vor. Reh im Teigmantel mit Pfifferlingen, grünem Spargel und Himbeersabayon. Rosa gegart und perfekt angerichtet wird dieser Gang von der Restaurantleiterin Heike Becker serviert. Das Vordessert, ein gebackener Trüffelkäse mit Preiselbeereis auf Gelee von Roter Bete schmeckt ganz köstlich wird aber vom eigentlichen Dessert, einem Hardenberger Kirschtörtchen (statt Kirschwasser wird hier der Hardenberger Kleiner Keiler hinzugefügt) mit Kaffeeis und Kirschragout, noch übertroffen. Wir sind begeistert von der Leistung des Küchenteams und drücken Katja Burgwinkel die Daumen, dass der Michelin Führer bald die Sterne über dem Gourmet Restaurant Novalis leuchten lässt.

Aber nicht nur Gourmets wissen einen Aufenthalt im BurgHotel Hardenberg zu schätzen, Golfspieler und Gäste die sich bei einem Wellness Programm erholen möchten sind hier anzutreffen. In den letzten Jahren ist viel renoviert

und erneuert worden. Die Hotelhalle im BurgHotel Hardenberg erstrahlt in neuem Glanz, auch die Zimmer sind renoviert und z. T. neu eingerichtet. Der Landhausstil passt sich angenehm dem alten Gemäuer an. Elegante und romantische Zimmer mit modernstem Komfort erwarten den Gast.

Der Wellness Bereich im Nebengebäu-



Restaurantleiterin im Novalis -  
Heike Becker



Exzellente Leitung durch Familie  
Rosentreter



# „Der Genießer-Tipp von Gour-med



Spa-Bereich

de des Hotels – das BurgSpa – lädt zur Entspannung ein. Hier lohnt es sich eine Auszeit vom Alltag zu nehmen. Umfangreiche Spa-Anwendungen, drei Saunen und ein Fitnessraum mit modernsten Geräten bieten auch dem anspruchsvollen Gast ein besonderes Spa-Erlebnis. Vom Wintergarten mit seinen zwei Whirlpools haben Sie direkten Blick auf die 1000jährige Burg Ruine.

Das Gesundheitszentrum Dr. Roy Kühne aus Northeim bietet sein medizinisches und therapeutisches Leistungsangebot seit Juni 2010 auch den Gästen im BurgSpa an. Ein vielseitiges

Angebot an pflegenden Kosmetikbehandlungen, Massagen und physikalische Therapien bis hin zum Personal-Trainer werden durch medizinisch qualifiziertes Personal durchgeführt. Golfspieler aus der nahen und fernen Umgebung wissen schon seit langem das Hardenberg Golfresort „Gut Levershausen“ in landschaftlich reizvoller Umgebung zu schätzen. Die anspruchsvollen Bahnen des 18-Loch-Golfplatzes sind für Anfänger, aber auch für geübte Golfer, stets eine große Herausforderung. Seit einigen Monaten haben Gäste auch die Möglichkeit das Hotel Frei-

geist zu buchen. Es befindet sich nur ca. 5 min. vom Golfresort Hardenberg entfernt und steht unter gleicher Leitung wie das Burghotel. Wir erwähnen es heute nur kurz, da wir finden dass dieses gelungene Haus eine Extraberichterstattung wert ist.

Für alle die leider keine Zeit haben Katja Burgwinkels Küche im Novalis zu genießen, haben wir ein 3-Gang Menu zum Nachkochen mitgebracht.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!

Fotos: *Anne Wantia*  
*Burghotel Hardenberg*

Relais&Chateaux  
Hardenberg Burghotel  
Hinterhaus 11A  
37176 Nörten-Hardenberg  
Tel. +49 5503 98810

Email: [info@hardenberg-burghotel.de](mailto:info@hardenberg-burghotel.de)  
[www.hardenberg-burghotel.de](http://www.hardenberg-burghotel.de)



Die Lobby



## SterneKöchinnen

AT Verlag  
272 Seiten, 39,90EUR  
ISBN: 978-3-03800-325-0



Jürgen von der Lippe

## Spenden für Deutschland

»Auch Menschen in Ihrer Nähe brauchen Hilfe.  
Ich unterstütze den Bundesverband Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.  
Helfen Sie durch Ihre Spende. Danke.«

Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)  
[www.bsk-ev.org](http://www.bsk-ev.org)



# Der Genießer-Tipp

## von Gour-med

### Herbst-Rezepte

von Katja Burgwinkel

#### Variation von der Karotte

##### Karottenpüree:

|           |                |
|-----------|----------------|
| 0,5 Kg    | Karotten       |
| 1 Stk     | rote Zwiebel   |
| 2 Zehen   | Knoblauch      |
| 2 Stangen | Rosmarin       |
| 2 Stangen | Thymian        |
| 100 g     | braunen Zucker |
| 20 g      | Salz           |

Die Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Alles mit dem braunen Zucker, Salz und Kräutern in einer Schüssel vermengen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend einpacken in Alufolie und bei 160° C ca. 2 Stunden im Ofen weich garen. Nach dem Auskühlen zu einen Püree mixen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken



Variation von der Karotte

#### Karotten Crème brûlée

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 100 g  | Karottenpüree     |
| 120 ml | Milch             |
| 120 ml | Sahne             |
| 6      | Eigelbe           |
| 5 g    | geriebenen Ingwer |
|        | Salz und Zucker   |

Alle Zutaten vermischen mit Salz und

Zucker abschmecken und in eine Auflaufform füllen.

Diese Auflaufform in einen Wasserbad bei 100°C im Backofen stocken lassen.

Für 2 Stunden in den Kühlschrank, dann portionieren und mit Zucker karamellisieren.

##### Karotten Panna cotta:

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 250 g    | gelbes Karottenpüree |
| 150 g    | gelben Karottensaft  |
| 18 g     | Pflanzengelatine     |
| 1 Stange | Zitronengras         |
| 1/2      | Vanilleschote        |
| 10 g     | Korianderkörner      |
| 10 g     | Senfkörner           |
| 1 Zweig  | Estragon             |

Alle Zutaten aufkochen, die Pflanzengelatine einrühren, abschmecken mit Salz und Zucker, abfüllen und kalt stellen.

#### Spinatcrème mit Brust und Ei von der Wachtel

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 100 g  | Butter                   |
| 100 g  | Mehl                     |
| 3      | Schalotten               |
| 1      | Knoblauchzehe            |
| 0,2 ml | Weißwein                 |
| 1 L    | Gemüsefond               |
| 0,5 l  | Sahne                    |
| 2 Kg   | Blattspinat              |
|        | Salz, Pfeffer und Muskat |

Schalotten in Würfel schneiden in der Butter anschwitzen mit Mehl bestäuben und unter Rühren mit dem Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond auf-

gießen, die gewaschenen Spinatstiele zugeben und alles durchkochen lassen. Blattspinat blanchieren und klein schneiden. Die Sahne und den Spinat zur Suppe geben und alles gut durchmischen und abschmecken.

##### Zuckerschoten

Zuckerschoten blanchieren und zum Anrichten in ein wenig Butter mit Zucker und Salz erhitzen.

##### Karamellisierte Äpfel

Äpfel in Form schneiden, Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen.

Äpfel mit einem Rosmarin- und Thymianzweig darin einlegen und vor dem Anrichten nochmals erwärmen.

##### Kürbispüree

Kürbis achteln mit Salz, Zucker, Rosmarin und Orangensaft in Alufolie im Ofen bei niedriger Hitze solange schmoren, bis er weich ist und gemixt werden kann. Abschmecken mit etwas brauner Butter und Muskat und Milch etwas geschmeidig rühren.



Spinatcrème mit Brust und Ei von der Wachtel

#### Rücken vom Reh unter der Hokkaido-Kürbiskruste mit Cranberrysauce Wirsing und Sandwich von Maronenbrioche und Waldpilzen

##### Rehrücken

1 Kg parierter Rehrücken in 4 Stücke portionieren und anbraten. Die Kruste



# Der Genießer-Tipp

## von Gour-med

darauf setzen und bei 100°C im Ofen auf dem Gitter 20 Minuten garen und kurz ruhen lassen.

### Kürbiskruste

Einen viertel Kürbis mit Salz, Zucker und Rosmarin in Alufolie im Ofen bei niedriger Hitze solange schmoren, bis er weich ist und gemixt werden kann, abschmecken mit etwas brauner Butter und Muskat.

Unter diese Masse wird noch ein Ei und 4 Esslöffel Paniermehl drunter gehoben, auf Folie einen halben Millimeter glattstreichen und kühl stellen. Dann in breite Streifen schneiden und auf das gebratene Reh legen.

### Cranberrysauce

Eine halben Liter Cranberrysaft mit getrockneten Cranberrys auf die Hälfte reduzieren. Dazu 200 ml Wildsauce geben und das Ganze nochmals abschmecken.

### Maronenbrioché

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 500g  | Mehl                   |
| 165ml | lauwarmes Maronenpüree |
| 50g   | Zucker                 |
| 42g   | Hefe                   |
| 10g   | Salz                   |
| 10ml  | Rum                    |
| 1     | Ei                     |
| 160g  | weiche Butter          |

Nachdem der Brioché gebacken ist, abkühlen lassen, ausstechen und anbraten. Die Pilze putzen, klein schneiden, anbraten und abschmecken. Mit Hilfe einer Form die Sandwiches vorbereiten mit Folie abdecken und mit dem Reh in den Ofen schieben.

### Wirsing

Die äußeren Blätter dienen als Mantel, das Innere wird klein geschnitten blanchiert und mit einer Bechamelsauce verrührt. Wenn die äußeren Blätter

weichgekocht sind, werden sie trocken gelegt und der Strunk entfernt. Dann nimmt man ein kleines rundes Gefäß, ( Espressotasse ) legt dieses mit den Blättern aus und füllt es mit dem Rahmwirsing. Überlappende Blätter gut verschließen, dann die Espressotasse stürzen und dann den Wirsing mit dem Reh und dem Brioche in den Ofen schieben.



Rücken vom Reh unter der Hokkaido-Kürbiskruste mit Cranberrysauce Wirsing und Sandwich von Maronenbrioché und Waldpilzen

### Variation von Champagner, Orange und Danziger Goldwasser

#### Champagnercrème:

|         |            |
|---------|------------|
| 200 g   | Champagner |
| 50 g    | Sahne      |
| 40 g    | Zucker     |
| 1       | Eigelb     |
| 4 Blatt | Gelatine   |
| 125 g   | Sahne      |

Eigelb und Zucker vermischen, Champagner und Sahne aufkochen und unter Rühren auf das Eigelbgemisch gießen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen, erkalten lassen und zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig darunterheben und abfüllen.

#### Gelee für das Süppchen:

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 100 g | Orangensaftkonzentrat |
|-------|-----------------------|

|         |             |
|---------|-------------|
| 80 g    | Orangensaft |
| 30 g    | Goldwasser  |
| 25 g    | Zucker      |
| 2 Blatt | Gelatine    |

Das Konzentrat mit Orangensaft, Goldwasser und Zucker aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen, kühl stellen.

Nach Geschmack vor dem servieren mit Champagner auf mixen.

#### Orangen-Goldwasser-Champagnereis:

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 25 g  | Goldwasser           |
| 50 g  | Orangensaftreduktion |
| 150 g | Milch                |
| 25 g  | Sahne                |
| 125 g | Champagner           |
| 60 g  | Zucker               |
| 3     | Eigelbe              |

Goldwasser, Reduktion, Milch, Sahne und Champagner aufkochen und unter rühren auf das Eigelb-Zuckergemisch geben. Abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

#### Orangenterrine:

|       |           |
|-------|-----------|
| 3     | Orangen   |
| 100 g | Saft      |
| 20 g  | Zucker    |
| 3 g   | Agar Agar |

Den Saft mit dem Zucker und dem Agar Agar vermischen und gut 3 Minuten durchkochen lassen. Die Orangenseitenfilets hinzugeben und nochmal 2 Minuten kochen und in eine mit Folie ausgelegte Form gießen und kalt stellen.

#### Buchungen: s. Seite 20



Variation von Champagner, Orange und Danziger Goldwasser



# „Der Genießer-Tipp von Gour-med

## Sebastian Frank ist Koch des Jahres 2011

Internationale Jury wählt Koch des Jahres  
D-A-CH auf der Anuga

Sebastian Frank, Küchenchef des Restaurant Horvath in Berlin, ging am 10. Oktober als Sieger des internationalen Wettbewerbs Koch des Jahres auf der weltweit größten Fachmesse für Nahrungsmittelindustrie Anuga in Köln hervor. Die internationale Fachjury unter dem Vorsitz des Spitzenkochs Dieter Müller wählte Tristan Brandt aus Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg in Perl-Nennig auf den zweiten Platz; der dritte Platz ging an David Papin aus dem Lago in Ulm. Die Sieger erhielten Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro.



**Gewinner Sebastian Frank mit  
Tristan Brandt und David Papin**

Für den Wettbewerb hatten sich insgesamt 400 Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz beworben. In vier Vorrunden in Köln, Stuttgart, Berlin und Hamburg ermittelte eine hochkarätige Jury die acht Finalisten. Diese stellten sich am 10. Oktober in Köln erneut der Herausforderung, in nur fünf Stunden ein originelles Drei-Gang-Menü mit einem Wareneinsatz von maximal 16 Euro pro Person sechsmal zu zubereiten.

**Internationale Jury ermittelt Sieger „blind“**

Wie auch bei den Vorrunden bestimmte die Jury die Gewinner anhand einer „Blindverkostung“. Jedes Menü wird mit einer Nummer versehen, so dass die Wahl des Siegers nur aufgrund des präsentierten Tellers erfolgt. Die internationalen Juroren des Finales, Dieter Müller, Martina Kömpel (Frankreich), Léa Linster (Luxemburg), Lisl Wagner-Bacher (Österreich), Hans Stefan Steinheuer, Erhard Schäfer, Georg Maushagen und Jordi Cruz (Spanien), verkosteten die 24 Gänge innerhalb von zwei Stunden. Am Abend ehrten sie Frank als klaren Sieger des Wettbewerbs.

### Österreicher siegt in Köln

Seit einem Jahr ist der gebürtige Österreicher als Küchenchef im Restaurant Horvath in Berlin tätig. Die Liebe und gute berufliche Aussichten hatten ihn in die Hauptstadt gelockt. Nach seiner Ausbildung im Restaurant Steiereck und im Restaurant Chef's table im Interpalpen Hotel Tyrol stand für ihn fest, selbst eine Küche leiten zu wollen.

### Zur Veranstaltung

„Koch des Jahres“ ist der neue Wettbewerb für Profi-Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Dessen Herausforderung liegt darin, ein Drei-Gang-Menü für sechs Personen in nur fünf Stunden zu kochen. Dabei darf der Wareneinsatz pro Person nicht über 16 Euro liegen. In den Vorrunden wählt die Fachjury unter dem Vorsitz des Spitzenkochs Dieter Müller jeweils zwei Finalisten.

Diese acht treten zum Finale zur Anuga mit einem neuen Menü unter denselben Bedingungen gegeneinander an, um den Titel „Koch des Jahres“ und Preisgelder in Höhe von 26.000 Euro zu gewinnen. Ziel des Wettbewerbs mit Ursprung in Spanien ist es, auf der Anuga 2015 das erste europäische Finale zu veranstalten.

Frank präsentierte als Vorspeise herbstliches Gemüse mit Haselnuss, gefolgt von Entrecote, Zwiebel, Holunder, Stör und Langostinos im Hauptgang. Das Dessert aus Karotte, schwarzer Johannisbeere, Zitrone, Schafsjoghurt, knusprigem Mandelöl und Rosengeranie rundete das Menü perfekt ab.

Das Bewerbungsverfahren für den zweiten Wettbewerb, welcher im Januar 2012 beginnt, läuft bereits. Profi-Köche mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich und der Schweiz können sich durch ihre Teilnahme einen Platz unter den besten Köchen sichern. Das Finale findet auf der Anuga 2013 statt. Anmeldungen ab sofort unter:

[www.kochdesjahres.de/anmeldung](http://www.kochdesjahres.de/anmeldung)



**Entrecote, Zwiebel, Holunder, Stör  
und Langostinos als Hauptgang**

Fotos: Koch des Jahres

Koch des Jahres  
Ludwigstrasse 22  
79104 Freiburg  
Tel. 0761 20 89890  
[mschlichtling@kochdesjahres.de](mailto:mschlichtling@kochdesjahres.de)  
[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)



# „Der Genießer-Tipp von Gour-med

## Die Berliner Meisterköche 2011

*Die Besten in Küche, Keller und Service*



v.l.n.r.: Thomas Struck, Heike Seebaum, Matthias Gleiss, Marco Mueller, Marco Giedow, Robert Wiese

Die Jury der „Berliner Meisterköche 2011“ hat entschieden und die Besten in der Gastronomie der Hauptstadtregion gekürt. Die begehrten Auszeichnungen in Form eines handbemalten KPM-Unikats werden dieses Jahr zum 15. Mal vergeben. Insgesamt 93 Meisterköche-Teller gingen in dieser Zeit an 78 Preisträger. Eine kulinarische Entwicklungshilfe und Bestandspflege, die sich ausgezahlt hat. Denn die Zahl der Michelin-Sterne in Berlin stieg im selben Zeitraum von 6 auf 12. Damit liegt Berlin vorne in Deutschland. Hamburg hat 11 Sterne, München 10.

**Marco Müller** aus der „Weinbar Rutz“ wurde zum „Berliner Meisterkoch 2011“ gekürt. Aus der Begründung der Jury: „Auch mit dem neuen Konzept der Weinbar Rutz zeigt Marco Müller, dass er seinen eigenen, erfolgreichen Kochstil erneuern und noch weiter entwickeln kann. Er setzt in seiner naturnahen Küche unpräzise, kreative, zum Teil

nordisch geprägte Akzente und führt sein Prinzip der Dekonstruktion und Neuzusammensetzens von Gerichten zu überraschenden und überzeugenden Kombinationen fort.“

**Marco Giedow** aus dem Restaurant „Alte Schule“, Reichenwalde ist „Brandenburger Meisterkoch 2011“. Nach Überzeugung der Jury „interpretiert Herr Giedow die moderne, regionale Küche mit Leichtigkeit und Eleganz und integriert gekonnt Traditionen der ländlichen Küche in seine ‚feine Landküche‘. Die Alte Schule hat sich zu einem kulinarischen Treffpunkt in Brandenburg etabliert, der mit Liebe gestaltet, ein ideales und großzügiges Ambiente für die anspruchsvolle Küche von Marco Giedow bietet.“

**Matthias Gleiß** vom „Restaurant VOLT“, wurde zum „Aufsteiger des Jahres 2011“ gewählt. Die Jury: „Matthias Gleiß gelingt in seinem eigenen Restaurant VOLT der Balanceakt zwi-

schen Bodenständigkeit und Innovation auf herausragende Weise.

**Heike Seebaum** vom Restaurant „Altes Zollhaus“ ist „Berliner Maître 2011“. Das Votum der Jury: „Heike Seebaum vermittelt ihr umfassendes gastronomisches Wissen mit besonderem Charme und Lebensfreude an ihre Gäste. Als Maître leitet sie den Service teamorientiert und garantiert mit ihrer Herzlichkeit, dass sich die Gäste im Alten Zollhaus willkommen und gut aufgehoben fühlen.“

**Robert Wiese** vom „Restaurant e.t.a. hoffmann“ wird als „Berliner Sommelier 2011“ ausgezeichnet. „Robert Wiese verfügt über einen tiefgreifenden Wein-sachverstand und versteht es, dieses Wissen in einer lebenswürdigen und lockeren Ansprache seinen Gästen zu vermitteln.“

**Dieter Kosslick**, der Initiator des „Kulinarischen Kinos“, wird mit dem Preis „Gastronomischer Innovator des Jahres 2011“ geehrt. Die Begründung der Jury: „Das Kulinarische Kino ist ein innovatives, genreübergreifendes Konzept, das den Bereich des Essens und Trinkens, der Kochkunst und Gastronomie in ein anderes Medium, die Filmkunst überführt.“

Die offizielle Ehrung der diesjährigen Preisträger findet am 5. November 2011 im Rahmen eines Gala-Diners im Ballsaal des InterContinental Berlin statt.

Foto: Berlin Partner GmbH

Berlin Partner GmbH  
Ludwig Erhard Haus  
Fasanenstrasse 85  
10623 Berlin  
Germany  
Tel.: +49 30 399 80 - 123  
www.berlin-partner.de



# Der Genießer-Tipp von Gour-med

## Giardino Mountain Das neue Luxushotel für das Engadin

*Ab Dezember 2011 erwartet das Giardino Mountain seine Gäste mit alpinem Chic & entspanntem Luxus*

Auf das neueste Mitglied der renomierten Giardino Hotel Gruppe freuen sich Freunde und Stammgäste des Luxus Hotels Giardino in Ascona. Eine neue verwöhn Oase, jetzt in den Schweizer Alpen, steht den Gästen ab diesen Winter zu Verfügung.

Ab Dezember d.J. gibt es ein weiteres mondänes exklusives Hotel in St. Moritz. Das frühere Resort Chesa Guardalej (St. Moritz / Champfèr, sprich: Schampfèr) wird zum Giardino Mountain, nach einer Totalrenovierung wird es zu dem modernsten und komfortabelsten Häusern im Engadin, wenn nicht in Europa, gehören. Damit gibt es auch einen weiteren kulinarischen Hotspot in St. Moritz.

Gourmets können sich endlich auch in den Bergen von dem 2 Sterne Koch, Rolf Fliegau, im Giardino Mountain verwöhnen lassen. Rolf Fliegau ist Küchenchef im Restaurant Ecco, im Stammhauses Giardino, in Ascona. 2010 bekam er den 2. Stern damit er gehört zu den Besten in Europa. Rolf Fliegau wird in der Wintersaison im Restaurant „ Ecco on Snow “ im Giardi-



Rolf Fliegau

no Mountain am Herd stehen. Mit dem Giardino Mountain steht auch bereits ein weiteres Spitzenhaus als Teilnehmer des nächsten Gourmet Festival in St. Moritz fest.

Das Giardino Mountain wird mit Gastköchen die zur Kochelite Europas gehören, seine Gäste verwöhnen.

Das nächste Gourmet Festival findet vom **30. Jan. – 3. Feb. 2012** in St. Moritz statt. Das Haus ist in der Winter- und Sommersaison geöffnet.

Alpiner Chic, gelebte Gastfreundschaft & das bisschen mehr Urlaubsgenuss, das sich jeder Gast in der schönsten Zeit des Jahres wünscht – mit diesem Versprechen empfängt das Team des Hotels GIARDINO MOUNTAIN ab kommenden Winter seine Gäste. Inspiriert wird das neue Konzept vom Mutterhaus der Hotelgruppe, dem HOTEL GIARDINO in Ascona. Schon hier beweist das Team rund um das Management der GIARDINO HOTELGROUP, dem Ehepaar Daniela & Philippe Frutiger, warum jeder Aufenthalt in einem ihrer Häuser unter dem Motto »un po` di più« steht. »Die für unsere Gruppe stehenden Werte Lebensqualität, Nachhaltigkeit und Service-Leadership werden auch im MOUNTAIN im Mittelpunkt stehen«, erklären Daniela & Philippe Frutiger. »Ergänzt werden diese durch die alpine Seele des bestehenden Resorts, die wir in den kommenden Monaten auf besondere Art und Weise neu interpretieren werden, sowie aktuellen Trends aus dem Sport- und Wellnessbereich. Bis zum Start im Winter wird der gesamte Hotelkomplex komplett renoviert.

Alle Zimmer, Suiten, die Restaurants

sowie der Spa-Bereich werden erneuert; jedes einzelne Detail muss die Neupositionierung als 5-Sterne-Refugium rechtfertigen. »Die Gäste werden in ihren Zimmer und Suiten ausreichend Platz zur individuellen Erholung haben und jeglichen Luxus genießen können«, garantieren Daniela & Philippe Frutiger. »Gleichzeitig erlebt man hier eine urige, gemütliche Atmosphäre, die einen zur Ruhe kommen lässt und für die unsere Marke GIARDINO steht.« Die über 100-jährige Geschichte des Hauses wird beim Umbau natürlich nicht vergessen. Institutionen wie das STÜVA, in dem Engadiner Kost auf der Karte steht, und auch IVO'S SPORT & SKI LÄDELI werden erhalten bleiben. Letzterer wird zwar in neue Räumlichkeiten umziehen, aber der Rundum-Service für Skifahrer bleibt hier in seiner hohen Qualität weiterhin bestehen. Während der Wintermonate fährt ausserdem regelmässig ein Shuttlebus zu den Skigebieten; mit der Suvretta Skischule findet eine enge Zusammenarbeit statt.

Für das Konzept des neuen Spa-Bereichs ist Daniela Frutiger verantwortlich. Die für die Themen Innenarchitektur, Positionierung und Spa-Wellen der Gruppe zuständige Managerin hat eigens für die GIARDINO HOTELGROUP die Kosmetiklinie DIPIÙ COSMETICS entwickelt.

Die vielfältigen Wellnessanwendungen werden durch hochwertige Produkte und Behandlungskonzepte von AVEDA ergänzt. Der Spa selber, der in Anlehnung an die Kosmetiklinie DIPIÙ SPA by GIARDINO heissen wird, verfügt über Saunen, Indoorpool, sieben Behandlungsräume, einen Friseur sowie eine exklusive Spa-Lounge, in der die Gäste individuell beraten werden. Sportbegeisterten stehen ein Fitnessraum sowie ein Personal Coach zur Verfügung. Ausserdem verspricht das neuartige Bodypoint-Konzept den gesundheits- und körperbewussten Gästen noch mehr Vitalität und Wohlgefühl. Während der Sommermonate haben die Gäste die Möglichkeit, sich in IVO'S SHOP Fahrräder zu leihen, bei Wan-



# Der Genießer-Tipp

## von Gour-med

derungen und beim Nordic Walking die Umgebung zu erleben oder eine der vielen Joggingstrecken zu testen. Im hoteleigenen Shop kann dafür die passende Ausrüstung erworben werden.



**Küchenchef Markus Rose**

Gastronomisch wird neben dem Hauptrestaurant, das den Namen RISTORANTE GUARDALEJ tragen und weiterhin unter der Leitung von Markus Rose stehen wird, vor allem das ECCO ON SNOW ein absoluter Höhepunkt im GIARDINO MOUNTAIN werden. Küchenchef Rolf Fliegau, der mit dem im Mutterhaus in Ascona integrierten RISTORANTE ECCO bereits zwei Michelin-Sterne erkoknen konnte, wird während der Wintermonate mit seinem gesamten Team im Oberengadin ein kulinarisches Gastspiel geben.

Kinder sind täglich im Kids-Club willkommen zu dem ein eigenes Restaurant gehört. Teens können sich in der FREESTYLE ACADEMY bei Computerspielen, beim Flippn oder an der alkoholfreien Bar eine Auszeit von der Familie gönnen.

**Fotos:** Giardino Mountain  
Gourmet Festival St. Moritz

HOTEL GIARDINO MOUNTAIN  
Via Maistra 3, CH-7512  
Champfèr-St. Moritz  
T + 41 (0)81 836 63 00  
welcome@giardino-mountain.ch  
www.giardino-mountain.ch

# 19. St. Moritz Gourmet Festival

## 30. Januar bis 3. Februar 2012

*Ab sofort sind die begehrten Tickets erhältlich!*

Seit heute sind die Event-Tickets für das St. Moritz Gourmet Festival 2012 erhältlich. Alle Programmdetails und Buchungsangaben sind unter [www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch) ersichtlich. Direkt hier können auch die preislich attraktiven Gourmet-Arrangements inklusive Übernachtungen in einem der neun Festival-Partnerhotels gebucht werden – für Gourmetfans übrigens eine tolle Geschenkidee!

Unter Genießern gilt das St. Moritz Gourmet Festival zu Recht als Geheimtipp, denn obwohl oft kopiert, ist es immer noch einmalig in seiner Art: Eine Woche lang reiht sich ein ganz spezielles Genusserebnis ans andere - ob Gourmetsafari, Kitchenparty, Mountain Lunch oder das Great Valser Gourmet Finale, jedes für sich ist ein Highlight. Vom 30. Januar bis zum 3. Februar 2012 wird das Festival mit zehn europäischen Gastköchen zum 19. Mal in neun exklusiven Partnerhotels und an vier spannenden Event-Locations im ganzen Oberengadin stattfinden.

Gourmetköche zum Anfassen nah – 16 Michelin-Sterne und mehr als 108 GaultMillau-Punkte auf einmal! Den besonderen Reiz des Festivals macht dabei jeweils die inspirierende kollegiale Zusammenarbeit der Spitzengastköche mit den ebenso vielfach ausgezeichneten Küchenchefs der Partnerhotels aus – und für die Gäste die ganz persönliche Begegnung mit einem ihrer Favoriten aus der internationalen Spitzenkochszene. So etwas

gibt es nur beim St. Moritz Gourmet Festival!

Die Auswahl und Einladung der Gastköche oblag auch dieses Mal Spitzenkoch Reto Mathis, Festival-Mitbegründer und Präsident des Event-Komitees. Seinem Ruf gefolgt sind zehn Sterneköche, die mit ihrer Kochkunst international Aufsehen erregen:



**Ronny Emborg aus Dänemark**

**aus Dänemark:**

Ronny Emborg, 1 Michelin-Stern „Restaurant a|o|c aarø & co“, Kopenhagen, [www.restaurantaoc.dk](http://www.restaurantaoc.dk)  
Zu Gast bei Küchenchef Markus Rose, Hotel Giardino Mountain\*\*\*\*, Champfèr-St.Moritz, [www.giardino-mountain.ch](http://www.giardino-mountain.ch)

**aus Deutschland:**

Christian Bau, 3 Michelin-Sterne, 19 GaultMillau-Punkte, Koch des Jahres 2005



# „Der Genießer-Tipp“ von Gour-med



**Christian Bau aus Deutschland**

„Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg“, Perl-Nennig/Mosel, [www.victors-gourmet.de](http://www.victors-gourmet.de)

Zu Gast bei Küchenchef Bernd Ackermann, Suvretta House\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.suvrettahouse.ch](http://www.suvrettahouse.ch)  
Otto Koch, 1 Michelin Stern, 17 Gault-Millau-Punkte „Restaurant 181“, München, [www.otto-koch-essklasse.de](http://www.otto-koch-essklasse.de)  
Zu Gast bei Michel Dome, Hotel Schweizerhof\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.schweizerhofstmoritz.ch](http://www.schweizerhofstmoritz.ch)



**Otto Koch aus München**

**aus Frankreich:**

Régis Marcon, 3 Michelin-Sterne, 19 GaultMillau-Punkte, 3 Hauben  
«Restaurant Régis et Jaques Marcon», Saint-Bonnet-le-Froid, [www.regismarcon.fr](http://www.regismarcon.fr)

Zu Gast bei Mauro Taufer, Badrutt's Palace Hotel\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz,



**Régis Marcon aus Frankreich**

[www.badruttspalace.com](http://www.badruttspalace.com)  
Philippe Mille, 1 Michelin-Stern, Meilleur Ouvrier de France „Les Crayères“, Reims/Marne, [www.lescraayeres.com](http://www.lescraayeres.com)  
Zu Gast bei Hans Nussbaumer, Kulm Hotel\*\*\*\*\* Superior, [www.kulmhotelstmoritz.ch](http://www.kulmhotelstmoritz.ch)

**aus Italien:**

Enrico & Roberto Cerea, 3 Michelin-Sterne „Ristorante da Vittorio“, Brusaporto, [www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)  
Zu Gast bei Salvatore Frequente, Carlton Hotel\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.carlton-stmoritz.ch](http://www.carlton-stmoritz.ch)

Gerhard Wieser, 2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte, 3 Hauben  
„Hotel Castel“, Meran, [www.hotel-castel.com](http://www.hotel-castel.com)

Zu Gast bei Mattias Rook, Kempinski Grand Hotel des Bains\*\*\*\*\* Superior, St. Moritz, [www.kempinski-stmoritz.ch](http://www.kempinski-stmoritz.ch)



**Enrico & Roberto Cerea aus Italien**

**und aus der Schweiz:**

M Régis Marcon arcus G. Lindner, 1 Michelin-Stern, 18 GaultMillau-Punkte, 3 Hauben

„Restaurant mesa“, Zürich, [www.mesa-restaurant.ch](http://www.mesa-restaurant.ch)

Zu Gast bei Bernd Schützelhofer, Grand Hotel Kronenhof\*\*\*\*\* Superior, [www.kronenhof.com](http://www.kronenhof.com)

Tanja Grandits, 1 Michelin-Stern, 17 GaultMillau-Punkte, Köchin des Jahres 2006

„Restaurant STUCKI“, Basel, [www.stuckibasel.ch](http://www.stuckibasel.ch)

Zu Gast bei Kurt Röösl, Hotel Waldhaus\*\*\*\*\*, [www.waldhaus-sils.ch](http://www.waldhaus-sils.ch)



**Marcus G. Lindner aus der Schweiz**

Unter [www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch) ist das Detailprogramm mit allen Vorverkaufsstellen für die Event-Tickets ersichtlich. Zudem sind Gourmet-Arrangements inklusive Hotelübernachtungen unter dieser Adresse buchbar.

Fotos: **Gourmet Festival St. Moritz**

St. Moritz Tourist Board  
CH-7500 St. Moritz  
Tel. +41 (0)81 837 33 88  
[katrin.birchler@stmoritz.ch](mailto:katrin.birchler@stmoritz.ch)  
[www.stmoritz.ch](http://www.stmoritz.ch)

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## Edles Ambiente und eine gediegene Atmosphäre

# Das ALDEN Splügenschloss Hotel in Zürich

Das Zürich Finanzzentrum der Schweiz, wenn nicht gar Europas ist, steht außer Frage. Sie gilt allgemein als Stadt der „kühlen, nüchternen“ Finanzexperten die sich mehr um Geldvermehrung als um Lifestyle und Lebensqualität kümmern. Dieses Klischee ist falsch. Zürich hat eine ganze Menge mehr zu bieten als nur Banken und Finanzmakler.

Die Bahnhofstrasse gehört zu den schönsten Shopping Meilen der Welt, nicht zu den preiswertesten, aber das wissen Zürich Besucher und stellen sich

darauf ein.

Gäste die länger als eine Nacht bleiben haben die Möglichkeit zwischen guten und sehr guten bis hin zu luxuriösen Hotels zu wählen.

Ein exzellentes Hotel ist das kleine, mitten in der Stadt liegende ALDEN Hotel Splügenschloss, nur 22 Suiten stehen den Gästen zur Verfügung. Denkmalschutz und modernes Design wurden zu einem einzigartigen geschmackvollen Ensemble zusammengefügt. Ein Märchenschloss eben!

Wie ein Märchenschloss - Das Hotel von außen



Direktorin Maria Büeler Zischler

Das sehr familiär geführte Haus, der Direktor ist eine charmante Direktorin, liegt nur ca. 400 m vom Zürichsee und Bahnhofstr. entfernt.

Die Suiten sind individuell, wohnlich, komfortabel eingerichtet und zwischen 60 - 100 m<sup>2</sup> groß.

Design Möbel sind geschmackvoll in die antiken Elemente integriert. Dezent Farben runden die kuschelige At-



Großzügige Bäder

# Der besondere Tipp

für Gour-med-Leser

Gemütlicher Wohnbereich, Schlafzimmer mit Kuschelbett und Stuckdecke



mosphäre ab. Die Suiten verfügen zum Teil über eine Lounge und einen separaten Essbereich. Da lassen sich auch kleinere Konferenzen oder Familientreffen abhalten.

Die hellen Bäder sind eine angenehme Überraschung, praktisch und elegant ist die Einrichtung, die Größe ermöglicht den Badaufenthalt auch für 2 Personen zur gleichen Zeit.

Erstaunlich ist das kulinarische Angebot des Restaurant ALDEN. Hier zaubert im wahrsten Sinne des Wortes der Küchenchef Roland Höhmann.

Seine italienisch ambitionierte Küche bringt Geschmackvolles in perfekter

Vollendung auf den Tisch.  
Im Team mit der Restaurantleiterin



Tomaten-Holunder Consommé - ein aromatischer Traum



Maitre Isabelle Luth mit Roland Höhmann

Isabelle Luth wird jeder Gast verwöhnt und zum Genuss verführt.

Herausragend für mich war die klare Tomaten-Holunder Consommé, einfach aromatisch köstlich.

Beachtenswert und ein kulinarisches Erlebnis war ebenso das Carnaroli Risotto mit Steinpilzen.

Die dazu servierten Weine ergänzen das Menu, wie es sich der Gast bei einem unver-

ALDEN Restaurant



gesslichen Dinner wünscht.

An der kleinen dezenten Bar, geleitet von dem Barkeeper Angelo Delea, lässt sich der Abend gemütlich beschließen, ohne dass das Gefühl auftaucht etwas von der Metropole Zürich verpasst zu haben.

Wer gerne individuell übernachtet der ist im ALDEN Hotel Splügenschloss sehr gut aufgehoben.

Eigentlich müsste ich gar nicht mehr erwähnen, dass dieses Hotel selbstverständlich auch 5 Sterne hat, nur halt schöner, komfortabler, familiärer, als die meisten Häuser dieser Kategorie es bieten.

Probieren Sie es aus und Sie werden genau wie ich begeistert sein.

**Ein kleiner Tipp noch:** Im ALDEN Hotel Splügenschloss finden interessante kulinarische und kulturelle Veranstaltungen statt. Den Veranstaltungskalender erhalten Sie über das Hotel.

Fotos: ALDEN Hotel  
Klaus Lenser

ALDEN Hotel Splügenschloss  
Splüggasse 2  
CH- 8002 Zürich  
Tel: +41 44 289 99 98  
Mail: [welcom@alden.ch](mailto:welcom@alden.ch)  
[www.alden.ch](http://www.alden.ch)

# Der besondere Tipp

für **Gour-med**-Leser

## Ligurisches Herbstvergnügen

*Hübsche Dörfer, köstliche Küche  
und letzte Sommermomente*

Während in Deutschland die Zahl der ungemütlichen Schmuddelwetter-Tage zunimmt, bietet das milde Klima Liguriens nun die besten Voraussetzungen für eine Kurzreise: Die Herbstsonne ist nicht mehr zu heiß für Besichtigungen und entspanntes Draußensitzen.

Sie taucht die malerischen Hügellandschaften in sanftes Licht und lässt das dunkelblaue Meer sommerlich glitzern. Und mit etwas Glück ist es noch warm genug, um ein letztes Mal in diesem Jahr in die Fluten zu springen.

Zusätzlich zur klimatischen Verlockung verführt im Oktober ein besonderes Angebot dazu, die Schönheit der historischen Dörfer Liguriens und die Köstlichkeiten der traditionellen Küche zu erkunden: Unter dem Motto „Borghi da gustare“ – zu Deutsch: Dörfer zum Probieren – bieten zahlreiche Betriebe eine Übernachtung, Frühstück und Abendessen zum Preis von 50 Euro pro Person (Getränke und Extras nicht inkludiert). Für zwei Übernachtungen (mit zweimal Frühstück und Abendessen) werden gar nur 80 Euro pro Person berechnet.

Das Schnupper-special kommt nach dem Erfolg der Vorjahre bereits zum wiederholten Male unter Förderung des regionalen Tourismusverbandes „In Liguria“ als Initiative zweier besonderer Vereinigungen zustande:

So gehören die teilnehmenden Ortschaften entweder der Vereinigung „Paesi Bandiera Arancione“ (Dörfer mit orangener Flagge - [www.paesia-rancioni.net](http://www.paesia-rancioni.net)) oder den „Borghi più belli d'Italia“ (die schönsten italienischen Ortschaften - [www.borghitalia.it](http://www.borghitalia.it)) an. Beide Organisationen haben sich dem Schutz der ursprünglichen Schönheit kleiner Orte verschrieben, wobei die Schwerpunkte auf dem historischen, landschaftlichen und kulturellen Erbe liegen.

Genauere Informationen über die insgesamt 13 an der Initiative beteiligten Ortschaften sowie Buchungskontakte zu den teilnehmenden Beherbergungsbetrieben finden sich im Internet unter [www.turismoinliguria.it](http://www.turismoinliguria.it)

Liguria  
via Roma 11/3  
16123 Genova  
Tel +39 010 530821  
[www.turismoinliguria.it](http://www.turismoinliguria.it)



Italien von seiner schönsten Seite

## Das Hotel Schweizerhof St. Moritz

*startet die Wintersaison  
zu Sommerpreisen*

Die Lancierung ihrer neu gestalteten Website nimmt das Direktorenpaar des Schweizerhofs St. Moritz zum Anlass, die Vorfreude auf traumhafte Winterferien zu wecken: mit einem Spezialangebot zu Preisen wie im Sommer, inklusive Skipass und Skimiete ab zwei Nächten. Reinschauen auf [www.schweizerhofstmoritz.ch](http://www.schweizerhofstmoritz.ch)

Klarer Aufbau, topaktuelle News und Events, prägnante Hotelinformationen und unkomplizierte Online-Buchungsmöglichkeiten – so präsentiert sich der Schweizerhof St. Moritz nun auch im Internet ab sofort rundum gastfreundlich.

„Wer auf [www.schweizerhofstmoritz.ch](http://www.schweizerhofstmoritz.ch) reinschaut, kann sich selbst davon überzeugen – Feedbacks sind uns sehr willkommen!“, sagt Yvonne Urban Scherer, die zusammen mit ihrem Mann Martin Scherer den Schweizerhof mit viel Liebe zum Detail, leidenschaftlich und professionell führt.

Vorausschauend auf die Wintersaison hat sich das Direktorenpaar ein besonderes Schmankerl zur Lancierung der neuen Website einfallen lassen: „Um unseren Gästen im In- und Ausland die Vorfreude auf die Winterferien zu vergrößern, haben wir uns entschlossen, den Saisonstart in den Winter im Schweizerhof mit Sommerpreisen anzubieten, inklusive Skipass und Skimiete“, so Martin Scherer.

Hotel Schweizerhof St. Moritz  
Via dal Bagn 54  
CH - 7500 St. Moritz  
Tel. +41 (0)81 837 07 07  
[info@schweizerhofstmoritz.ch](mailto:info@schweizerhofstmoritz.ch)  
[www.schweizerhofstmoritz.ch](http://www.schweizerhofstmoritz.ch)

## Die Küste der Genießer

### in Südwest-Dänemark

Thomas Meins

Frischer Wind an der dänischen Nordseeküste: Ob bei der Austernsafari im Wattenmeer oder im Dorfkrug hinterm Deich – Südwestjütland verwöhnt mit regionalen Spezialitäten und feiner Küche.

Die Sonne strahlt, eine sanfte Brise streicht über die Insel. Beste Bedingungen für eine Safari. Tourleiter Jesper Voss, bewaffnet mit Eimer und Schaufel, führt die Austernjäger ins Watt zwischen Fanø und Esbjerg an der südwestjütländischen Küste. „Ganz einfach“, erklärt Jesper, und gräbt eine Auster aus dem Schlick: „Mindestens vier Zentimeter groß sollte sie sein, die Kleinen lasst ihr liegen.“ Es ist wirklich ganz einfach: Schon nach einer guten



Austern gegrillt

halben Stunde kehren die Safariteilnehmer mit vollen Eimern zurück an den Strand. Die Beute: kiloweise Pazifische Austern. Jesper schnappt sich ein Messer, knackt die Schalen und verteilt die Meeresfrüchte mit einem Spritzer Zitrone, dazu gibt es ein Glas



Austern und Wein

Wein. Purer Genuss in freier Natur. Vergessen sind Smørrebrød und Pølser, jahrzehntlang die Standards der dänischen Küche. In Dänemark hat eine kulinarische Revolution stattgefunden – still und fast heimlich, aber so konsequent, dass heute in fast jedem Dorf im platten Südwestjütland Speisen auf höchstem Niveau serviert werden. Zum Beispiel auf der Austerninsel Fanø. Auf den ersten Blick scheint im Sønderho Kro an Fanøs Südspitze die Zeit stehengeblieben zu sein. Das reetgedeckte Haus duckt sich wie vor 250 Jahren an den Deich, die Gaststube ächzt förmlich unter dunklen Holzbalken und



Austern-Safari

# Kulinaria der Welt

für **Gour-med**-Leser



Das Öffnen von Austern erfordert Kraft und Geschick

maritimen Ölgemälden. Aber was Küchenchef Jakob Sullestad auf den Tisch bringt, hat den frischen Pfiff der Neuzeit: Hummerkreationen, Deichlamm, Käse an Heidehonig stehen auf der Karte, dazu kredenzt der Sommelier Topweine aus Europa und der Neuen Welt.

Dazu schenkt er „Sommer Frisk“ aus, ein Mix aus Cider und Bier, nach Champagnerart vergoren.

Bier schmeckt auch prima zu Austern. Jesper gratiniert die Schalentiere mit Käse, Butter und Schinken und trinkt dazu ein Bier aus Fanø, gebraut aus

amerikanischem Hopfen und fränkischem Malz. Dänischer Genuss auf internationalem Niveau.

Fotos: Thomas Meins

Austernsafari  
Fanø Turistburo  
[www.visitfanoeshop.dk](http://www.visitfanoeshop.dk)

Sønderho Kro  
Kropladsen 1  
Sønderho  
6720 Fanø  
[www.sonderhokro.dk](http://www.sonderhokro.dk)

Nymindégab Kro  
Vesterhavsvej 327  
6830 Nørre Nebel  
[www.nymindégabkro.dk](http://www.nymindégabkro.dk)

Hr. Skov  
Blåvandvej 37  
6857 Blåvand  
[www.hrskov.dk](http://www.hrskov.dk)

Der Sønderho Kro, 1722 eröffnet, ist Dänemarks ältestes Gasthaus. Etwa 800 dieser Traditionsbetriebe gibt es im Land, gut hundert zählen zur Spitzengastronomie. Wie der Nymindégab Kro am Südennde des Ringkøbing Fjords. Von außen wirkt das 3-Sterne-Hotel eher unscheinbar, aber die Küche überrascht mit geräuchertem Dorsch, Schweinefilet an Petersilienschäum und Lakritzeis. Gratis dazu gibt's den Weitblick über eine grandiose Heide- und Dünenlandschaft an der Nordseeküste.

Vom Dorfkrug zum Delikatessenladen ist es in Jütland nicht weit. Claus Skov kochte jahrelang im Blåvand Kro, 2006 eröffnete der heute 31-Jährige seine Gourmetbutik „Hr. Skov“ in Blåvand. Im Laden gibt es feinste regionale Lebensmittel, internationale Spezialitäten und eine gutsortierte Weinabteilung. Darüber hat Skov ein Frokost-Bistro eingerichtet. Für Tapas auf Dänisch: Es gibt Lammschinken, hausgemachte Pesto, Sanddorn-Kompott, Galloway-Salami.



Sønderho Kro - typisch dänisches Gasthaus

# Kulinaria der Welt

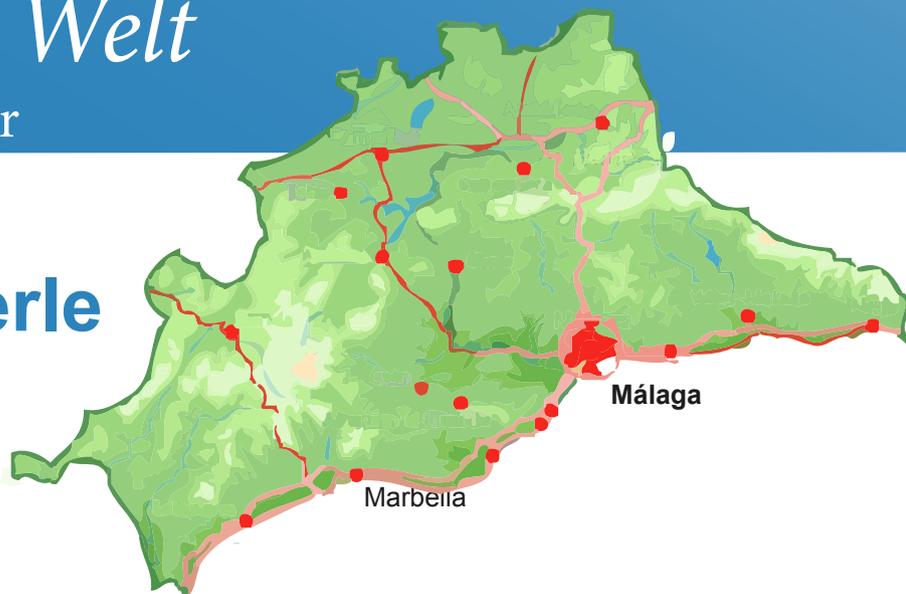
für Gour-med-Leser

## Málaga

# Andalusiens Perle an der Costa del Sol

Kulinarik, Kunst und eine Kultur die Geschichte bekennt!

Klaus Lenser



Ein Blick auf das Meer und die Stadt

Die Costa del Sol in Andalusien war vor 40 Jahren ein Treffpunkt der Hippies und Rucksacktouristen. Hier lebte man, machte Dauerurlaub und vertrieb sich die Zeit mit Strandpartys und Müßiggang. Lifestyle der 68er Generation,



Blick von der Burg auf die Stierkampfarena und den Hafen

heute noch nachzulesen in dem 1971 erschienenen Bestseller von James A. Michener „Die Kinder von Torremolinos“.

Das Buch, ein Roman, beschreibt aber eine Lebenshaltung. Davon ist heute an der Costa del Sol nicht mehr viel zu spüren und das ist gut so!

Neue schöne Hotels, nicht nur Luxus-hotels, verwöhnen die Gäste und der (nach) lässige Flair der 70iger des letzten Jahrhunderts ist zweckmäßiger Eleganz und anspruchsvollen allinklusive Angeboten gewichen.

Die „Hauptstadt“ Málaga hat sich zu einem Kultur- und Touristenzentrum der Region herausgeputzt - mit fantastischen Angeboten für Gourmets sowie unwiderstehlichen kulinarischen Spezialitäten - und zählt mitt-

lerweile mehr touristische Besucher als mancher Badeort in Andalusien.

Die Schönheit Málagas fasziniert und begeistert. Über den Dächern thront die maurische Burg „Gibralfaro“, heute Museum und Zeuge der islamischen Epoche aus dem 11. Jahrhundert. Von der Burg hat man einen wunderbaren Blick auf die Stadt, den Hafen und die Stierkampfarena.

Die Stadt ist ein einziges Kulturmuseum.



Picasso-Museum

um, am berühmtesten und bekanntesten ist aber das Picasso Museum. Es wurde 2003 eröffnet und stellt mehr als 200 Exponate aus allen Epochen Pi-

# Kulinaria der Welt

für **Gour-med**-Leser

cassos aus. Pablo Picasso, ein Sohn Málagas, er wurde hier geboren und hat viele Jahre seines Lebens hier gemalt. Wer alle Museen in Malaga besichtigen möchte, sollte viel Zeit mitbringen.

Mehr als 10 Museen vermitteln die Geschichte und Gegenwart der Stadt. Ein „Muss“ sollten sein: das Automobile Museum, mehr als 80 fahrbereite Autos, von Beginn der Mobilisierung bis in die heutige Zeit sind dort zu bestaunen. Und nicht zu vergessen – das Weinmuseum. Málaga liegt inmitten einer Weinanbauregion, hier gedeihen einige der von Experten hochgelobten spanischen Spitzenweine.

In den Gassen der Altstadt hat man das Gefühl, es ist immer Sonntag, hier wimmelt es von Menschen, das Leben pulsiert, die Restaurants sind voll, so als müsse niemand arbeiten. Das erstaunlichste daran ist, in Málaga gibt es offensichtlich nur schöne Menschen, selten habe ich Menschen gesehen die sich so traditionell aber mit sehr viel Geschmack und Ästhetik kleiden. Selbst die kleinen Kinder sind heraus geputzt als gelte es einen Model-Wettbewerb zu gewinnen. Hier sind die sprichwörtlich „ stolzen, schönen Spanierinnen“ zu Hause.

Das wohl wichtigste Ereignis Málagas ist die alljährlich im August veranstaltete



Tradition und Eleganz



Spaniens Nationaltanz: Der Flamenco



Stolze, schöne Spanierin

te Feria Agosto. Dieses Stadtfest zieht Gäste aus der ganzen Welt an, vergleichbar mit dem Oktoberfest in München. Die Festlichkeiten erstrecken sich über die gesamte Altstadt, überall Musik, Wein und die berühmten leckeren Tapas. Die Lebensfreude der Spanier ist mitreißend.

Die Einheimischen sind Genießer, das bestätigen die Speisekarten der Restaurants. Köstliches wird sozusagen am laufenden Band serviert, ein

Paradies für Gourmets. Alles was serviert wird ist aus der Region und in erstklassiger Qualität, Pata Negra Schinken, frischer Fisch, vorzügliche Weine und schmackhafte zarte Steaks. Die Feria ist eine kulinarische Reise durch Andalusien, die Touristen in Erstaunen versetzt.

Zu den Gourmet Tempeln gehört das Molina Lario mitten in der Altstadt, was hier auf den Teller kommt ist Genuss pur. Das



Pata Negra Schinken, eine Delikatesse

# Kulinaria der Welt

für Gour-med-Leser



Restaurant Molina Lario

historische Restaurant El Pimpi muss man unbedingt erlebt haben. Unvergessliche Gaumenfreuden bleiben in Erinnerung. Kaufen kann man diese Köstlichkeiten in der Großmarkthalle, ein riesiges Angebot der frischesten Produkte und Meeresfrüchte findet man hier. Das Auge kann gar nicht alles aufnehmen, was das Herz begehrt.

Allein, die Feria in der Innenstadt genügt den Anadalußiern nicht, vor den Toren der Stadt ist eine riesige Festwiese mit mehr als 1er Million bunter Lichter herausgeputzt. Hier steht Festzelt an Festzelt, komplette Familienverbände kommen mit dem Bus hierher und feiern ihre Feria, jeden Abend, eine ganze Woche lang.

Ein bisschen auf Ernest Hemingways - ein „Aoptivsohn Málagas“ - Spuren

wollte ich dann doch wandeln und besuchte einen Stierkampf. Hemingway war ein großer Anhänger des Stierkampfes und Verehrer der Toreros, seine Aufenthalte in Málaga sind heute noch Legende.

Der erste Stierkampf in meinem Leben, man mag darüber denken wie man will, war für mich ein Erlebnis, das zur Kultur dieser Region gehört. Die Eleganz und der Mut der Toreros ist beeindruckend. Man möchte fast sagen, Gott sei Dank



Die „Plaza de toros“ bei der Eröffnung des Stierkampfes



Auf der Feria de Malaga kommen alle zusammen



Der Kampf: gefährlich für beide

gewinnt fast immer der Torero! Aber es ist ein gefährlicher Kampf und sicher nicht für jeden geeignet.

Nach all dem Trubel, die eine Feria mit sich bringt, empfiehlt sich der botanische Garten zum Erholen. Der 1897, auf einer Meerzunge angelegte Garten

# Kulinaria der Welt

für **Gour-med**-Leser

ist eine Oase der Ruhe und lässt den Besucher im Schatten hoher, exotischer Bäume und Sträucher, Entspannung finden.

Abstecher in die kleinen Fischerdörfer in der Nachbarschaft Malagas, z. Bspl. Pedregalejo, sind Geheimtipps für Gourmets. Die kleinen Restaurants servieren hier die fangfrischen Spezialitäten aus dem Mittelmeer - einfach köstlich!! Sehr zu empfehlen ist das „Maricuchi“ direkt am Strand. Wer braucht da noch Marbella oder Torremolinos .

Kulturliebhaber sollten unbedingt einen Abstecher in das ca. 50km entfernte antike Städtchen Antequera einplanen. Die Kirchen St. Maria und San Sebastian sind sehenswerte Kulturdenkmäler mit kunstvollen Altären und Gewölben aus dem frühen Mittelalter. Die Stadt und die Landschaft um Antequera sind ein Kulturerbe, das es unbedingt zu erhalten gilt und nicht nur für Kultur- und Geschichtsinteressierte beeindruckend.

Wie überall rund um Málaga wird auch hier dem Genuss gefrönt.

Eine Besuch Malagas ist voller Inspiration, in jeder Hinsicht, Genuss, Kunst



**Buntes Treiben: Calle Larios - die Innenstadt von Málaga**

und Kultur sind garantiert! Genießen Sie das einzigartige Ambiente und die fröhliche lockere Atmosphäre und das mitreißende Flair der Andalusier. Sie werden begeistert sein.

*Fotos:* Klaus Lenser  
Hotel Molina Lario  
Global CommunicationExperts  
Antikaria.es  
Mueso Picasso Málaga



**Blick auf Antequera**

#### **Info:**

Tourismus Büro Málaga  
Tel: +34 952 12 62 72  
Mail: [info@malagatourismus.com](mailto:info@malagatourismus.com)  
[www.malagatourismus.com](http://www.malagatourismus.com)

Tourismus Büro Antequera  
Tel: +34 95 270 25 05  
Mail: [turismo@antequera.es](mailto:turismo@antequera.es)  
[www.turismoantequera.com](http://www.turismoantequera.com)

#### **Restaurants:**

El Pimpi  
Tel: +34 952 228 990  
C/ Granada, 62y Jardines  
29015 Málaga

Molina Lario  
Calle Bolsa 14  
Tel: +34 95 206 2002  
[www.hotelmolinario.com](http://www.hotelmolinario.com)

## Komfort und Eleganz in luftiger Höhe

### Die Puma Lodge in Chile eröffnet im Dezember

Klaus Lenser



Die moderne Fassade der Puma Lodge

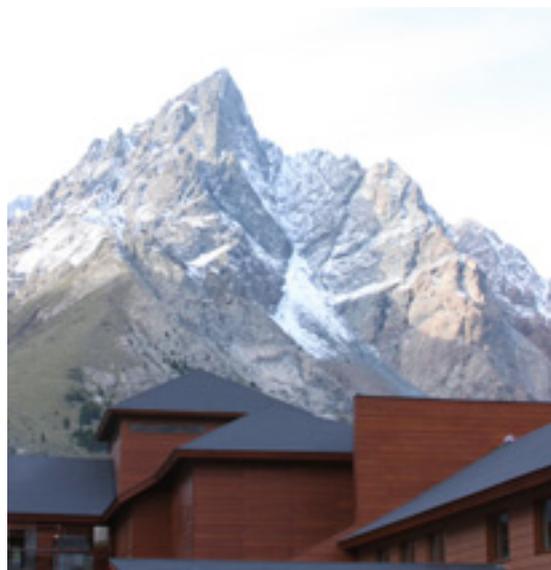
Sprichwörtlich auf höchstem Niveau eröffnet im Dezember d.J. die Puma Lodge auf dem zweitgrößten Gletscher der chilenischen Anden. In 5000 m über N.N. erwarten den Gast nicht nur kulinarische Genüsse und ein Weinkeller mit Spezialitäten aus der ganzen Welt und natürlich aus dem Weinland Chile.

Die Noi Hotel Gruppe fühlt sich der Umweltschonung verpflichtet und hat bei der Errichtung der Puma Lodge ein nachhaltiges architektonisches Konzept entwickelt, das allen Umweltaspekten gerecht wird ohne auf Eleganz, Komfort und Luxus zu verzichten. 3 Windkraftanlagen erzeugen die Energie und ein speziell für diese Region entwickeltes System versorgt die Lodge mit Wasser.

Die attraktive Lage auf 5000 m Höhe ermöglicht eine Vielzahl von Urlaubsaktivi-

täten. Heli-Ski im Winter, Heli-Wandern, Gletscherbeobachtung, Angeln in den höchsten Flüssen der Anden, Mountainbiking und vieles mehr was nur hier in dieser Einzigartigkeit machbar ist. Die Lodge verfügt über - nur - 24 Zimmer. Keines ist kleiner als 40 m<sup>2</sup>, alle mit spektakulärem Blick auf die Anden und unverfälschte Natur.

Ein riesiger Wellness- und Spa-Bereich bietet verschiedene Massagen und Behandlungen an, eine Relax-Zone mitten in den Bergen des Anden-Massivs eingebettet in einer unglaublich schönen Umgebung. Mehrere hundert Jahre alte Zypressen umrahmen die Anla-



Die Puma Lodge am Fuße der Anden



Tageslichtdurchflutetes Restaurant

ge. Gourmets werden mit regionalen kulinarischen Feinheiten verwöhnt, die Gerichte tragen der großen Höhe Rechnung, alle Gerichte sind so zubereitet, das besonders nahrhafte Produkte verarbeitet werden. Die Anden waren schon immer ein begehrtes Reiseziel, bisher aber mehr für „Rucksacktouristen“ und Abenteurer denen es nichts ausmachte auf bestimmten Komfort und Standards zu verzichten. In der Puma Lodge können Sie jetzt die Welt der Anden in ursprünglicher Natur, ohne aber auf die Annehmlichkeiten eines Erholungsurlaubes zu verzichten, erleben.

Fotos: Noi Hotels

Chilean Heli Ski  
El Golf 99  
Oficina 1401  
Las Condes  
Santiago  
info@ChileanHeliSki.com  
www.ChileanHeliSki.com

Hotelbuchung:  
www.pumalodge.cl

# Der besondere Reisetipp

für **Gour-med**-Leser

## Kreuzfahrt

### Größtes Programm für Star Clippers-Segler

Star Clippers veröffentlicht das umfangreichste Programm für drei der weltgrößten Passagier-Segelschiffe.

Der Fünfmaster »Royal Clipper« sowie die beiden baugleichen Viermaster »Star Flyer« und »Star Clipper« kreuzen bis April 2013 auf insgesamt 61 Routen. Dazu zählen die Deutschland-Premiere der 115 Meter langen »Star Flyer« mit Segeltörns in Richtung Skandinavien und das Baltikum ebenso wie die Fahrtgebiete im Mittelmeer, der Karibik und entlang der Küste Costa Ricas.

Die Flotte der Reederei Star Clippers steht dabei für Segel-Romantik und steuert bewusst auch kleinere Häfen an, die für Megaliner verschlossen bleiben.

„Unsere Schiffe mit der Atmosphäre einer privaten Yacht werden immer beliebter“, erläutert Reeder Mikael Krafft das bisher größte Programm. „Und speziell mit den kürzeren Reisen ab Deutschland begeistern wir weitere Passagiere für Kreuzfahrten unter weißen Segeln.“

Die größte Routenauswahl seit Gründung



Der Fünfmaster »Royal Clipper«



Das Bordrestaurant

der Reederei unterstreicht den Erfolg des Konzepts. Auf allen Schiffen der Star Clippers-Flotte geht es an Bord leger bis sportlich elegant zu.

Im Restaurant gilt freie Platzwahl, gemütliche Bars im Schiffsinnern und an Deck, Schiffsbibliotheken mit Kamin, Swimmingpools und vieles mehr geben den Urlaubern das Gefühl, mit einer privaten Yacht zu reisen. „Wir setzen ganz bewusst einen Gegenpol zu den großen Schiffen. Diese

Art des Urlaubs auf dem Wasser bringen wir im kommenden Sommer mit

der »Star Flyer« auch in die deutschen Häfen und Inseln“, so Mikael Krafft.

**Deutschland-Premiere für die »Star Flyer« im Sommer 2012**

Sylt, Borkum, Rügen und Teilnahmen an den Windjammer-Paraden

zum Hamburger Hafengeburtstag, der Kieler Woche und der Hanse-Sail in Rostock sind weitere Höhepunkte des neuen Programms. Dabei wird die »Star Flyer« nicht nur in den Häfen festmachen, sondern unter Segeln an den Schiffsparaden teilnehmen.

Für das Winterprogramm 2012/2013 überqueren die drei Großsegler erneut den Atlantik, um in der Karibik sowie an den Küsten Costa Ricas und Nicaraguas zu Kreuzfahrt-Kombinationen abzulegen. Auch hier werden bewusst kleinere Inseln und Buchten angesteuert. Auf die Passagiere warten neben Landausflügen dann



Luxuriöse Kabine

Wassersport-Angebote mit den schiffseigenen kleinen Segelbooten oder ein Barbeque am Strand.

Fotos: Star Clippers

Star Clippers Kreuzfahrten GmbH  
Konrad-Adenauer-Str. 4  
30853 Langenhagen  
Telefon: +49 (0)5 11 - 72 66 59 - 0  
eMail: [info@star-clippers.de](mailto:info@star-clippers.de)  
[www.starclippers.de](http://www.starclippers.de)

## Mit Schokoladenkunst gegen Herzinfarkt

*Schokolade als Kunst –  
Ein gesunder Trend setzt sich durch*

Die Universität von Cambridge veröffentlichte jüngst eine Studie im „British Medical Journal“. Insgesamt wurden die Ergebnisse von 114.000 Teilnehmern vorgestellt und man hat festgestellt, dass Flavonol, das in Kakao enthalten ist, ein Herzinfarkttrisiko senken soll. So sollen Menschen, die Schokolade naschen, ein um 37 Prozent niedrigeres Risiko haben, einen Herzinfarkt oder andere Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu erleiden.

Die Aachener Schokoladenkünstlerin, Brigitte Wissing, gilt als eine Pionierin im Bereich Schokoladendesign und kreiert persönliche Wörter und Bilder kunstvoll auf Schokolade. Bekannt wurde die Künstlerin durch zahlreiche Live-Performance auf Messen, Veranstaltungen und Geschäftseröffnungen.

Individuell gestaltete Schokoladentafeln machen die Arbeit der Künstlerin unverwechselbar. Brigitte Wissing: „Durch meinen neuen Online Shop haben die Besucher die Möglichkeit, sich individuelle Motive auszusuchen und die künstlerisch auf Tafeln aufgetragen werden. Gerade zu Weihnachten ein viel gefragtes Geschenk, da die vergängliche Schokoladenkunst den Ausdruck eines persönlichen Gedanken wiedergibt.“ Die Tatsache, dass Schokoladenkunst

anhand einer wissenschaftlichen Studie einer renommierten Universität, nun auch das Risiko eines Herzinfarktes mindert, ist für die Schokoladenkünstlerin eine weitere Motivation, ihr Handwerk und ihre Kunst zahlreichen Menschen näher zu bringen.

In erster Linie erschafft die Künstlerin persönliche Kunstwerke für die Seele, für das Auge und den Geschmack. Interessant ist, dass Zartbitterschokolade am wenigsten Zucker enthält und den höchsten Kakaoanteil besitzt.

Mehr Informationen zu der Künstlerin Brigitte Wissing und ihren Arbeiten erhalten Sie unter:  
[www.chocolate-art.de](http://www.chocolate-art.de)

*Foto: Schokoladenatelier Wissing*

Schokoladenatelier  
Brigitte Wissing  
Leydelstr. 24  
52064 Aachen  
Tel.: +49 241 70 192 40  
[info@brigitte-wissing.de](mailto:info@brigitte-wissing.de)  
[www.chocolate-art.de](http://www.chocolate-art.de)

## Casa Veneta

*Inspirationsquelle für  
Gastronomie in ganz  
Deutschland*

In den italienischen Restaurants Deutschlands spielen sie schon längst eine große Rolle: die Köstlichkeiten der venezianischen Küche wie Baccalá oder das Risotto mit dem Radiccio di Treviso. Dazu einen Prosecco aus der Region Verona.

Neue Ideen hat Venetien jetzt wieder nach Deutschland getragen und während der ProWein in Düsseldorf zur „Casa Veneta“ eingeladen. Casa Veneta – das ist das wundervolle Synonym für eine warmherzige und kulinarisch



**Spitzenköche Franco Favaretto  
und Alessandro Silvestri**

landestypische Trattoria aus Italiens Top-Weinregion Venetien.

Initiator ist die U.Vi.Ve – Unione Consorzi Vini Veneti - mit ihren 28 Winzern und den zwei Spitzenköchen Franco Favaretto, Presidente F.I.C. della Provincia di Venezia (Federazione Italiana Cuochi), und Alessandro Silvestri, Team Manager Squadra Chef regione Veneto (Federazione Italiana Cuochi).

Deutsche Gastronomen lassen sich immer wieder von der Casa Veneta inspirieren und setzen venezianische Ideen in ihren Restaurants um. Auch nächstes Frühjahr wird Casa Veneta wieder einladen.

*Foto: Loerke Kommunikation*

Casa Veneta  
Location Seventyone  
Weißenburgstraße 71  
40476 Düsseldorf  
[www.veneto-wines.com/dusseldorf.php](http://www.veneto-wines.com/dusseldorf.php)



**Jede Tafel ein Unikat**

## Patrick Bittner im Frankfurter Hof

### kocht sich an die Spitze in den Frankfurter Restaurants

*Klaus Lenser*

Das Restaurant Français im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof ist für Gourmets längst kein Geheimtipp mehr. Seit drei Jahren in Folge wird der Küchenchef Patrick Bittner mit einem Stern ausgezeichnet und damit seine großartige Kochleistung bestätigt.



**Patrick Bittner**

Jetzt ist eine weitere hohe Auszeichnung hinzugekommen. Das Restaurant darf sich als „Bester Gourmet Tempel Frankfurts“ bezeichnen. Die Küche von Patrick Bittner betont klare Strukturen bei den Produkten so wie in der Komposition der Aromen.

Mit gewollt französischer Note, aber frei von überpointierten Showeffekten, kann der Feinschmecker den sensiblen Geschmackssinn des Küchenchefs nachvollziehen.



**Frankfurter Hof**

Mit Unterstützung des Sommeliers Franck Mouzon wird das Menu im Restaurant Français zu einem kulinarischen Genuss der klassischen französischen Kochschule.

Das Restaurant Français ist ein Platz für Genießer, der Grund für einen umfangreicheren Bericht ist.

Gour-med wird in einer der nächsten Ausgaben in einem ausführliches Portrait über Patrick Bittner und das Restaurant Français berichten.

*Fotos: Steigenberger Group*

Buchungen:  
Français im Hotel  
Steigenberger Frankfurter Hof  
Am Kaiserplatz  
60311 Frankfurt/M  
Tel: 069 21 51 18  
[www.steigenberger.com/Frankfurt](http://www.steigenberger.com/Frankfurt)



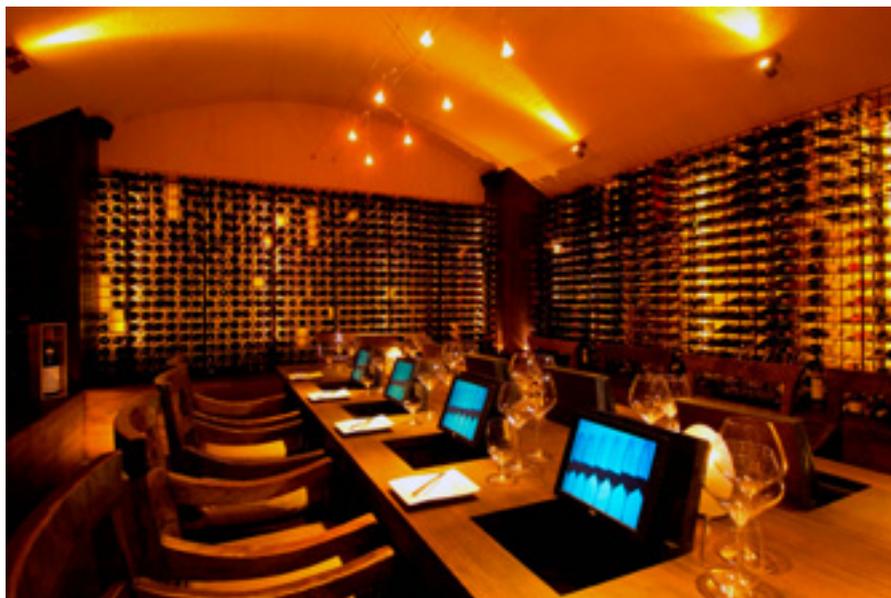
**Restaurant Français**

## Weinkeller unter dem Meer

*17.000 Flaschen Wein von rund 1.450 Marken zwei Meter unter dem Meeresspiegel*

Bis zu zwölf Gäste kommen im The Celar des Conrad Maldives Rangali Island in den Genuss der erlesensten Weine aus Weingütern der neuen und alten Welt korrespondierend zu einem 5-Gang Weingestationsmenü. Mit Hilfe der eingebauten Video-Screens auf jedem Platz nimmt der Sommelier die Gäste mit auf eine Reise um die Welt und zu

Unterwasserwelt. Serviert wird moderne französische Küche leicht geprägt durch die Geschmäcker der Insel in fünf Gängen mit korrespondierenden Weinen inklusive Champagner. Außerdem wurde das Restaurant Vilu des Luxusresorts gerade erst mit dem „Best of Award of Excellence“ des ‚Wine Spectator‘ ausgezeichnet.



**Große Auswahl im Unterwasser-Weinkeller**

den jeweiligen Weinregionen. Neben einem Unterwasser-Weinkeller bietet das Conrad Maldives außerdem das erste vollverglaste Unterwasser-Restaurant Ithaa – das in der maledivischen Sprache „Dihevi“, übersetzt „Perle“ heißt. Das Restaurant liegt fünf Meter unter der Meeresoberfläche und bietet eine einmalige 180° Panoramasicht auf die

*Foto: Hotel Conrad Maldives Rangali Island*

Hotel Conrad Maldives  
Rangali Island  
2034 Maldives  
Tel: 960-668-0629  
Fax: 960-668-0619  
www.conradmaldives.com

## GOP-Theater mit Short Cuts

*3. November bis 31. Dezember 2011 in Essen*

Wie heißt es so schön: Die besten Geschichten sind schnell erzählt, sind kurz und knackig. Sogenannte „Short Cuts“, sind die Perlen der Erzählkunst. In dieser Show erleben Kurzgeschichten eine Renaissance.

Das Besondere daran ist, es fallen kaum gesprochene Worte, aber jeder versteht sie. Es werden unzählige kleine Geschichten erzählt, die die volle Bandbreite der Gefühle treffen. Schreiend komisch, unglaublich spannend und mitreißend sinnlich. Anhand der verschiedenen Talente und starken Charaktere erlebt der Zuschauer eine besondere Form der Kurzgeschichte. Bunt, kurzweilig und sehr, sehr unterhaltsam. Da kann man nur noch eins sagen: „Und, Action!“

### **Spielzeiten:**

3. November bis 31. Dezember  
in Essen

**Regie:** Detlef Winterberg

### **Showtime:**

|         |                      |
|---------|----------------------|
| Di.-Do. | 20 Uhr               |
| Fr.     | 18 Uhr und 21.30 Uhr |
| Sa.     | 17.30 Uhr und 21 Uhr |
| So.     | 14.30 Uhr und 19 Uhr |

GOP Varieté-Theater,  
Rottstraße 30  
45127 Essen  
Telefon: 02 01 247 93 93  
info-essen@variete.de  
www.variete.de

## Irisches Landhaus-hotel

### Fern der Moderne

Mit dem restaurierten Ballyfin Estate in County Laois ist einer der kostbarsten Landsitze Irlands zum Traumhotel geworden. Acht Jahre hat es gedauert, bis das schon fast dem Verfall preisgege-

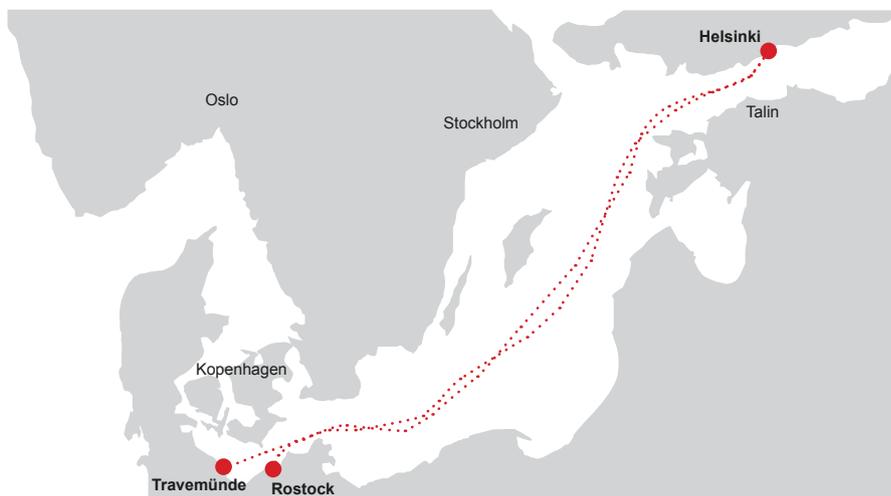


Britisches Ambiente

bene Anwesen Ballyfin zu neuem Glanz gekommen ist. Als Landhaushotel hat es seit Mai 2011 mit der Intimität von nur 15 Zimmern seine Pforte geöffnet. Ballyfin gilt als eines der feinsten Bauwerke aus Neoklassik und Empire und ist nach der Restaurierung seinem alten Stil vollständig treu geblieben. Keine Spur von Moderne ist in die Salons eingezogen. Stuck- und Marmorornamentik, die Eleganz der Stilmöbel, eine Bibliothek, die mit einer Sammlung von 5000 Büchern zu Lesenachmittagen einlädt – all das macht Ballyfin zum perfekten Rückzugsort aus dem Stress der modernen Zivilisation. Ein Zeitsprung zurück in die Jahre um 1820, als das Haus zur reinen Unterhaltung auf dem Lande diente.

Foto: Ballyfin Demesne

Ballyfin  
County Laois  
Ireland  
Tel: +353 (0)5787 55866  
Fax: +353 (0)5787 55883  
www.Ballyfin.com



## Finnlines

### Autopakete & Neuer Internetauftritt

Der Sommer neigt sich hierzulande nun so langsam dem Ende entgegen. „Sommer?“ werden sich einige von Ihnen nun sicherlich fragen. Ja, kalendarisch hatten auch wir in Deutschland dieses Jahr einen Sommer, der sich meteorologisch jedoch eher von seiner kühlen Seite gezeigt hat. Ganz im Gegensatz zu Finnland, das dieses Jahr in der europäischen Temperaturhitliste ganz weit oben mitgespielt hat. Finnische Medien berichten über den wärmsten Sommer seit 23 Jahren. Wer will da noch in die Karibik?



Neue Routen

#### Autopakete nach Finnland:

Jetzt auch für den Herbst verfügbar! Das günstige Autopaket für Reisen nach von Finnland gibt es jetzt auch ab September. Das Angebot ist gültig für bestimmte Abfahrtstage auf den Routen:

- Travemünde-Helsinki v.v.
- Rostock-Helsinki v.v.

#### Neue Internetseiten des Passagierdienstes:

Noch mehr Informationen, noch leichter zu finden! Die Interseiten des Finnlines Passagierdienstes wurden in den letzten Wochen überarbeitet und erstrahlen nun in neuem Look. Kunden können noch mehr Informationen zu ihrer Reise auf noch zugänglichere Weise finden. Neu ist z.B. die Seite „Wo befindet sich das Schiff...?“ mit einer interaktiven Karte aller Schiffspositionen. Auch ein kurzer Einblick in die Firmengeschichte von Finnlines mit historischen Fotos oder eine Übersicht der Entfernungen von Hafen zu Hafen ist ab sofort verfügbar. Schauen Sie doch mal vorbei - es lohnt sich!

[www.finnlines.com](http://www.finnlines.com)

Fotos: Finnlines

Finnlines Deutschland GmbH  
Einsiedelstraße 43-45  
23554 Lübeck  
Tel. +49 (0)451 1507-443, Fax: +49 (0)451 1507-444  
E-Mail: [passagierdienst@finnlines.com](mailto:passagierdienst@finnlines.com)  
[www.finnlines.com](http://www.finnlines.com)

## Im Norden von Navarra Bunter Herbst in Iratí



Im Herbst ist Iratí (baskisch: Farnwald) nahe der Grenze zu Frankreich eine besondere Augenweide: Dieser mit rund 17.000 Hektar große Buchen- und Nadelwald ist der zweitgrößte und am besten erhaltene seiner Art in Europa (nach dem Schwarzwald).

Das Gebiet liegt zwischen den Pyrenäentälern Aezkoa und Salazar und besteht aus drei Naturschutzgebieten: Mendilatx, Tristuibartea und dem Naturreservat Lizaridoia. An seinem höchsten Punkt ist das Gebiet über 1.537 Meter hoch. Iratí ist noch sehr unberührt und besteht fast vollständig aus alten Wäldern, in den höheren Lagen findet man Waldwiesen und Bergweiden. In der abwechslungsreichen Landschaft kommen Naturfreunde auf ihren Wanderungen im Wald, am Fluß Iratí oder um den Stausee Irabia voll auf Ihre Kosten.

Es gibt zwei Gebiete, die offen für Besucher sind: Arrazola im Westen von Iratí erreicht man über den Ort Orbaizeta, und zentral gelegenen Virgen de



Gebrannte Mandeln aus Ujué

las Nieves, wohin man über den hübschen Ort Ochagavía im Südwesten des Waldes gelangt. Für Reiter und Mountainbiker gibt es ebenfalls zahlreiche Routen.

Weitere Informationen, Bildmaterial und Beschreibungen der Wanderwege (leider nur auf Spanisch) unter:

[www.irati.org](http://www.irati.org)

Navarra bietet das ganze Jahr interessante Vogelbeobachtung, denn auf den insgesamt etwas über 10.000 qkm sind 250 Vogelarten heimisch und weitere 60 Saisonvögel. Unter den Zugvögeln sind Kormoran, Schwarz-

und Weißstorch, Graugans, Wespenbussard, schwarzer und roter Milan, Schlangennadler, Zwergadler, Fischadler, Merlin, Baumfalke, Wanderfalke, Kranich, Kiebitz, Sumpfohreule, Wiedehopf, Uferschwalbe, Rauchschwalbe, Mehlschwalbe, Braunkehlchen, Ringdrossel, Pirol und Star.

Insgesamt gibt es in

Navarra 12 verschiedene Gebiete, die als besonders gut zum Beobachten von Vögeln gelten:

Im Norden: der Señorío de Bertiz Natural Park, die Eichen- und Buchenwälder in den Tälern von Baztán, die Eichen-



Iratí-Wald im Herbst

wälder bei Ultzama, die Sierra de Urbasa, die Pässe des Ibañeta, der Iratí-Wald und die Belagua Berge. Im Osten: die Schluchten bei Lumbier and Arbayun. Im Westen: die Umgebung von Sangüesa und die Ufer des Arga Flusses. Und im Süden: der Stausee von Cañas, die Lagune bei Pitillas und die Wüste Bardenas Reales.

Fotos: Turismo Navarra

Oficina de Turismo (Tourismusbüro)  
Avenida Roncesvalles, 4  
31002 Pamplona (Spanien)  
Tel.: + 34 848 42 04 20  
[oit.pamplona@navarra.es](mailto:oit.pamplona@navarra.es)  
[www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es)



Paloteado Tanz

## Traumbucht der Sehnsucht - Soma Bay am Roten Meer

Noch vor wenigen Jahren war die Küstenlandschaft südlich von Hurghada vor allem bei den Tauchern als ein Eldorado bekannt. Auch heute noch gilt das Rote Meer als eines der saubersten der Welt. Aber allein durch die Vision eines Mannes, des ägyptischen Investors Dr. Farid Saad, ist hier ein Urlaubsparadies der Luxusklasse entstanden. Als er die bis dato einsame, unbewohnte Halbinsel an der Westküste sah, wusste er, dass hier ein etwas Einzigartiges entstehen musste. Und seine Vision hat auch einen verführerischen Namen. Soma heißt nämlich tatsächlich „göttliche Speise“. Auf deren Geschmack sind mittlerweile Golfer, Gourmets und Genießer gekommen, die das einmalige Ambiente dieser ganz auf die Bedürfnisse für gehobene Urlaubsansprüche ausgerichteten Anlage erleben möchten.

Mit idealen Bedingungen für jeden erdenklichen Wassersport, spektakulären



Unterwasserwelten entdecken

Tauchplätzen, dem Les Thermes Marins des Cascades – einem der besten und größten Thalasso und Spa Center Ägyptens, das zu den Leading Spas of the World zählt – einem malerischen und mehrfach prämierten Championship Golf Course aus der Feder des renommierten Golfplatzdesigners Gary Player sowie natürlich ganzjährigem Sommerwetter bietet Soma Bay seinen Gästen perfekte Bedingungen für erholsame wie abwechslungsreiche Ferien mit kurzer Anbindung an den Flughafen von Hurghada.

Urlauber haben in Soma Bay derzeit die Wahl aus fünf exklusiven Unterkünften, die unterschiedlichen Vorlieben entsprechen: dem pharaonisch inspirierten Sheraton Soma Bay Resort, dem edel-orientalischen Kempinski Hotel Soma Bay, dem arabisch gestalteten Robinson Club, dem prunkvollen und preisgekrönten La Résidence des Cascades Golf Resort – einem der Leading Hotels of the World – und der auf die Bedürfnisse von aktiven Wassersportlern zugeschnittenen The Breakers Diving & Surfing Lodge. Soma Bay ist ein in sich geschlossenes, unabhängiges Ferienparadies, fernab des Trubels der Städte, ohne Verkehrslärm, durch und durch voller Urlaubsatmosphäre und an die Be-



Weißer Sandstrand & türkisblaues Meer

dürfnisse anspruchsvoller Gäste zugeschnitten: Soma Bay ist himmlische Entspannung an traumhaften Stränden und im Weltklasse-Spa, aber auch actiongeladenes Wassersport-Paradies mit spritzigem Nachtleben, lebendiger Promenadengegend, Weltklasse-Golfplatz und exklusiven Restaurants. Das aufstrebende Resort bietet alles was man für einen echten Wohlfühl-Urlaub braucht, befindet sich aber derzeit auch in der Weiterentwicklung. In den nächsten Jahren wird es in Soma Bay immer wieder Neues zu entdecken geben – man darf gespannt sein!

Fotos: [Soma Bay](#)  
[Sheraton Soma Bay](#)  
[Soma Bay Watersports Center](#)

Soma Bay Development Company  
S.A.E.  
4 Hassan Sabry Street,  
Zamalek, Cairo, Egypt  
+20 2 2735 7510 1116  
[www.somabay.com](http://www.somabay.com)

## Auf zum Chukka! In Dubai beginnt die Polo Saison

*Das Desert Palm lädt zum  
Polo Watching während der Tea Time*

Pünktlich zu Beginn der Polo Saison in Dubai am 13. Oktober lädt das 5-Sterne Boutiquehotel Desert Palm zum Polo Watching. Das Retreat liegt inmitten des ältesten Poloclubs Dubais mit über 300 Pferden, weitläufigen Stallungen, einer Reitschule und vier Polo-Feldern. Der Besitzer des Hotels, Ali Albwardy, dessen persönliche Leidenschaft ganz dem Polo-Sport gilt, lässt die Spiele für Gäste des Hotels sowie Besucher zu einem unmittelbaren Erlebnis werden.

Bis Mitte April 2012 können sich Gäste jeden Donnerstag bis Samstag ab 16.00 Uhr der mitreißenden, vibrierenden Atmosphäre der Spiele hingeben und dazu orientalische Teespezialitäten genießen. Die exquisiten Grün- und Schwarztees des „Jewel Afternoon Tea“ werden zu hausgemachtem Teegebäck,



Sonnenuntergang am Pool

zu delikaten Schokoladen, köstlichen Pasteten, Cremes, Sandwiches und frischen Früchten gereicht.

### Desert Palm

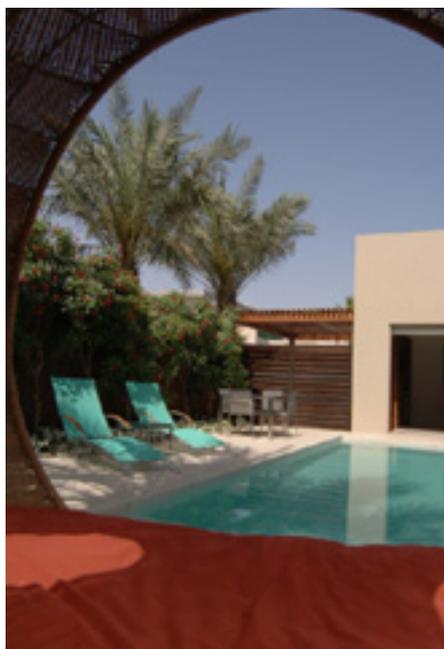
Das 5-Sterne-Boutiquehotel Desert Palm bildet einen bewussten Gegenpool zu den Superlativen des arabischen Emirats Dubai. Understatement und puristisches Design prägen diese Oase der Ruhe, die rund 15 Minuten von der pulsierenden Glitzermetropole entfernt liegt. Das Designhotel mit seinen 28 Suiten und Villen bietet Gästen neben dem mehrfach ausgezeichneten LIME Spa, verschiedene kulinarische Highlights und einen edel geradlinigen Architekturstil, den es so im Wüstenstaat nur selten gibt.

Per AQUUM Retreats • Resorts • Residences fühlt sich einem Unternehmensethos verbunden, das mit den Worten Leidenschaft, visionäre Ziele und modernes Design umschrieben werden kann. Die Architektur aller Projekte ist von der jeweiligen Umgebung und den regionalen Kulturen geprägt. Soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit stehen dabei an erster Stelle. Weltweit bekannt für die Gestaltung von kühnen, fantasievollen Orten mit Blick fürs Detail, ist es Per AQUUM gelungen, eine bedeutende

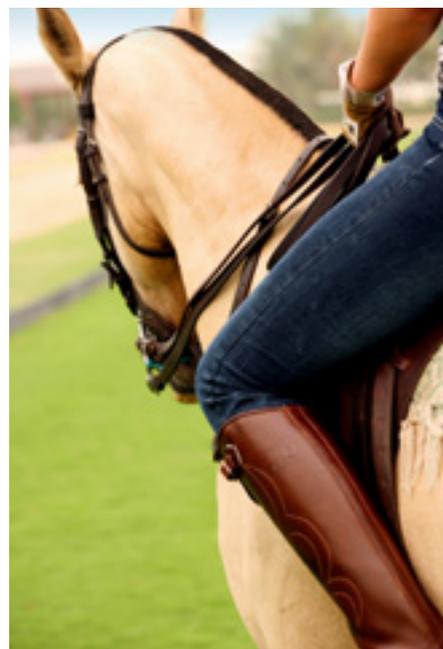
Position innerhalb des Luxus-Reisesegments einzunehmen. Aktuell umfasst das Portfolio die Malediveninsel Huva-fen Fushi und das Hotel Desert Palm in Dubai. Nach dem Opening von NIYAMA auf den Malediven im Januar 2012 wird Mitte 2012 Nurai Island in Abu Dhabi folgen. Per AQUUM befindet sich in einer Phase der Expansion mit neuen Liegenschaften, die in Europa, Südost-Asien, dem Mittleren Osten und dem Südpazifik entwickelt werden.

Fotos: *segara Kommunikation*

Desert Palm  
PO Box 119171  
Dubai, UAE  
Tel: +971 (0) 4 323 8888  
Email: [info@desertpalm.ae](mailto:info@desertpalm.ae)  
[www.desertpalm.ae](http://www.desertpalm.ae)



Eine Oase der Entspannung



Polo Spieler im Desert Palm

# Gour-med Life Style

www.gour-med.de

## La mer MED PURE SKIN™

Ab 1. September 2011

Die La mer Cosmetics AG, Cuxhaven - Experte für Meereskosmetik stellt Ihre neue Pflegeserie La mer MED PURE SKIN™ vor. Diese Systempflege wurde speziell für die Bedürfnisse unreiner Haut und zur therapiebegleitenden Pflege bei Akne entwickelt.

Bei der Entstehung von unreiner Haut und Akne spielen mehrere Faktoren eine entscheidende Rolle. Hauptursachen sind meist eine erhöhte Talgproduktion und eine übermäßige Verhornung der Haut. Durch die daraus resultierende Verstopfung der Poren kann der Hauttalg nicht abfließen – Unreinheiten entstehen.

MED PURE SKIN™ Mechanismus:

1. Reinigen und Peelen
2. Klären und Ausgleichen
3. Regulierende Pflege
4. Intensivkur
5. Soforthilfe

Hauptwirkstoffe der La mer MED PURE SKIN™ Serie sind der MCC™ Marine Care Complex und der neue PURE SKIN FACTOR™.

Der Marine Care Komplex ist ein kombinierter Wirkstoff aus Meeresschlick-Extrakt, Algen-Extrakt aus Enteromorpha Compressa und Meersalz.

Der La mer MED PURE SKIN™ Wirkkomplex besteht aus:

- Sebumregulierende (talgregulierende) Alge Laminaria S.
- Keratolytischer (verhornungslösender) Wirkstoff T. Salicylate

• Antibakterieller Wirkstoff C. Glycine

Dieser speziell für unreine Haut und therapiebegleitend bei Akne entwickelte Wirkstoffkomplex PURE SKIN FACTOR™ löst Verhornungen, reguliert die Talgproduktion und wirkt antibakteriell. Die La mer MED PURE SKIN™ Produkte sind dermatologisch getestet und besonders hautverträglich, da sie ohne Konservierungsmittel, Parfum, künstliche Farbstoffe, Pa-

raffinöl, Silikon und PEG (Polyethylen Glycol) hergestellt werden.

Foto: La mer Cosmetics AG

La mer Cosmetics AG  
Hinrich-Wilhelm-Kopf-Straße 3  
27478 Cuxhaven  
Telefon 04723 / 79 00 - 0  
Email : info@la-mer.com  
www.la-mer.com



La mer MED PURE SKIN™ Starter-Set

# Gour-med Fahrzeuge

für besondere Ansprüche

www.gour-med.de



AUF DEM WEG ZUM "ACTIVE STEERING MASTER":

## HORST-DIETER EBERT SCHWÄRMT VOM AUDI A 5

*Horst-Dieter Ebert*

Ich muß es gestehen: Es gibt einige Sportwagen, höchst kostbare und exotische, die ich gern ansehe und auch mit großer Begeisterung bewundere. Gerade erst habe ich bei den Bensberg Classics, diesem wunderbaren Oldtimer-Treffen vor der vielleicht schönsten Schloss-Fassade Deutschlands, immer mal wieder eins dieser legendären Fahrzeuge bestaunt.

Freilich neidlos: Denn stets, wenn ich mich dann in eine dieser ultimativen Rennmaschinen setze, ich könnte auch sagen: zwänge, dann überkommt mich eine gelinde Aufregung. So knapp über der Strasse sitze ich, so nahe am Asphalt, so eineengt in wunderbarem Leder. Natürlich weiß ich, daß sich diese Sitze zu den normalen verhalten wie ein maßgeschneiderter Kition-Anzug zu einem von der Stange, wenn auch der teureren.

Und doch ist mir nicht wohl dabei, und daß ein oder das andere dieser Gerät eine halbe oder eine ganze Million kostet, vermag mir zwar eine gewisse Hochachtung abnötigen, doch mein Wohlbefinden verbessert das nicht: Ich fühle mich als ein Bestandteil des Gefährts eingepaßt wie ein Werkstück in eine Maschine, also, zum Formel 1-Piloten bin ich mit Sicherheit total ungeeignet.

Das Gegenprogramm – Sportlichkeit ohne Zwang und ohne Verrenkungen – habe ich jetzt wieder auf die schönste Art erlebt: In Andalusien bin ich mit dem

neuesten Audi A5-Coupé bzw. Cabrio zusammengetroffen. Die Autos standen dort, in einer wunderbaren Finca, glitzernd in einer Reihe, nagelneu und wohlpoliert.

Und dann bin ich eingestiegen und muß bekennen: Ich fühlte mich auf Antrieb wohl, und das heißt bequem, komfortabel und relaxt. Ich räkelte mich ein bisschen, verstellte den Sitz ein bisschen, und als ich beim Justieren der Spiegel mir mal kurz ins Gesicht gucken konnte, sah ich: Ich lächelte glücklich. Und so fühlte ich mich auch.

Audi hat dieses Erfolgsmodell (300.000 verkaufte Exemplare) außen wie innen durchgängig überarbeitet

und weiterentwickelt. Kernsatz aller Beschreibungen war bei der Vorstellung in Jerez de la Frontera der Satz: "Der A5 ist schärfer geworden!" Und das heißt: das Design, die Motoren, das Interieur, der Gesamteindruck.

Und tatsächlich kann das auch ein nicht Total-Nur-Auto-Journalist wie unsereins gut erkennen: Jeder ästhetisch gesonnene Design-Freak sieht, daß hier eine gelungene sportliche Karosserie noch einmal angespitzt worden ist: Der neue A5 – ob Sportback, Coupé oder Cabrio – sieht nun noch sportlicher, noch schneller aus (ich glaube, er ist es auch, aber ich bin ja kein so richtiger Zahlenfetischist, der sich dann über 4 Stundenkilometer mehr als zuvor von Herzen freuen kann.)

Für das, was unsereins pauschal als ein Plus an Schnittigkeit wahrnimmt, haben die Designer natürlich sehr detaillierte Aussagen: Der berühmte Single Frame Grill hat jetzt "angeschrägte obere Ecken", "seine Querrippen wirken skulptural"; "die Motorhaube wirkt durch scharfherausgearbeitete Kanten plas-



Horst-Dieter Ebert testet das Audi A5-Cabrio

# Gour-med Fahrzeuge

für besondere Ansprüche

www.gour-med.de

Die neue Version:  
schärfer



Doch so richtig brilliert dieses Auto erst, wenn es dunkel wird, es ist eine wirkliche Schöne der Nacht. Die LED-Scheinwerfer zwinkern und blinken bei ihren diversen Funktionen (Tagfahr-, Abblend-, Fern- Kurven, Blinklicht) und lassen das Auto zwischen verschmitzt und ironisch lächeln.

Natürlich gibt es auch hier einen Assistenten. Er reguliert das Licht entsprechend entgegenkommender oder vorausfahrender Fahrzeuge. Und: Er ist (auch das ist neu) mit der Navigation vernetzt und kann so in bevorstehende Kurven hineinleuchten, bevor der Fahrer sie wahrnimmt. Auch der "Nachtsichtassistent" übertrifft bei weitem die Wahrnehmungsfähigkeit menschlicher Piloten: Er ortet und zeigt Fußgänger (auch Rehe oder Wildschweine) auf der Fahrbahn, lange bevor sie die Scheinwerfer und die menschliche Pupille erfassen.

Am meisten Spass und Nutzen aber hatte ich von der "adaptiven Cruise Control": Sie beschleunigt und verlangsamt meine Fahrt synchron mit meinem Vordermann und wenn der anhält, das ist neu, hält auch mein Audi – nicht im üblichen Fahrabstand von zwanzig Metern, sondern zwei Meter dahinter. Ich muss derweil ja nur ein bisschen am Lenkrad drehen, da kriegt man wirklich das Gefühl, das wird dann wohl demnächst der nächste Assistent übernehmen. Der heißt dann womöglich "audi active steering assistant" oder vielleicht auch gleich "audi active steering master".

Fotos: Audi AG

tisch – die ganze Front wirkt noch flacher und breiter".

Und wie das Auto aussieht, so fährt es auch: Nach zehn Minuten im Cockpit spätestens war mir klar, daß die Audi-Leute Recht haben, wenn sie das Wort Dynamik wie eine Gebetsmühle vor sich her tragen. Die Vorzüge des quattro-Antriebs "mit radselektiver Momentensteuerung" ist ja schon lange ein Darling aller sportlichen Fahrer. Und selbst ich, der ich stets die Überzeugung vertreten habe, daß sich seit ein paar Jahren eigentlich alle Fahrzeuge ein und derselben Preisgruppe gleich gut fahren lassen, muß gestehen, daß dieses Coupé da erkennbar eine Ausnahme macht:

Ich habe den Eindruck, es spürt schneller als seine Konkurrenten, es lenkt sich leichter (das sei die neue elektromechanische Servolenkung, wird mir erklärt) und Federung sowie Komfort lassen dieses sportliche Auto zugleich so zart und bequem regieren wie eine große Luxuslimousine. Für den eingeschworenen Sportwagenfahrer, der es liebt, im Takt der Strasse ein bisschen gerüttelt und geschüttelt zu werden, existiert der bekannt "Sport"-

Knopf, um den Fahrluxus zu dimmen und das herrlich nostalgische Fahrgefühl von gestern wieder zu aktivieren.

Dabei ist dieses Auto, und das am verblüffendsten in der Cabrio-Version, technisch absolut zeitgeistgemäß und in einigen Punkten gar geradezu avantgardistisch.

Die Zahl und Leistung der sogenannten Assistenz-Systeme bündelt so ziemlich alles, was die Technik heute zu bieten hat: Der "Active Lane Assist" warnt den einschlafenden Autobahnfahrer, falls er droht, seine Fahrspur zu verlassen. Dann folgt ein "sanfter, korrigierender Lenkeingriff", der das Auto zurück auf den richtigen Weg bringt und wohl jeden Piloten hellwach machen wird.

Der sogenannte Spurwechselassistent ("Audi side assist") macht sozusagen den toten Winkel lebendig. Er mobilisiert eine gelbe LED-Anzeige im Seitenspiegel, wenn ein Auto auf der Nachbarspur sich im kritischen Bereich bewegt (zeigt indes häufig auch die Bewegungen auf der übernächsten Spur).



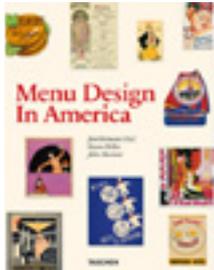
Modern und hochwertig - das Fahrercockpit

AUDI Kundenbetreuung  
Deutschland  
85045 Ingolstadt  
Telefon: 0800 - 28 347 378 423  
kundenbetreuung@audi.de  
www.audi.de

# Horst-Dieter Ebert Buch-Tipps

Heute:

Wie die Speisekarten in Amerika aussahen, frivol, fidel und ganz viel Art Deco. Dann ein sensationell andersartiges Kochbuch mit Brain- und Beautyfood vom Chefkoch des "Ikarus". Johann Lafer verrät die ultimativen Rezepte für die fortgeschrittenen Schokoholics und sonstige Süßholics sowie schöne Erinnerungen an die Strassenküchen in Bangkok.



## Nackte mit übergroßen Bubbles Menu Design America

Jim Heimann (Hrsg.), Steven Heller,  
John Mariani  
"Menu Design In America"  
Taschen Verlag, Köln  
392 Seiten, 39,99 Euro  
ISBN 978-3-8365-2662-3

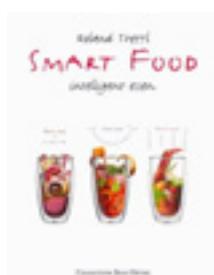
Autos mit fröhlichen Zechern knattern durch die Weinberge, ausgelassene Mixologen schenken aus Meterabstand ihre Cocktails in spitze Gläser, fast nackte Schönheiten jonglieren mit übergroßen Champagner-Bubbles.

Die ersten Speisekarten kamen Mitte des 19. Jahrhunderts in Frankreich auf, doch die Amerikaner machten sie alsbald nach und übertrafen sie durch größere Freiheiten und fröhlichere, mitunter bizarre Einfälle. Dieser Band versammelt von den ersten Beispielen aus den 1850er Jahren bis zur Gründung von Wolfgang Pucks "Spago" 1980 rund 800 Karten. Schade, man hätte gern noch bis heute weitergeblättert!

Wie gut gekocht wurde in der Prohibition und in den dreißiger Jahren, kann man nur erraten. Was es damals kostete, kann man feststellen: Für das größte Steak im New Yorker Hofbräuhaus wurden zwei Dollar fünfzig fällig, eine Flasche Romanée Conti von 1934 kriegte man noch 1940 für neun Dollar.

## Brain, Mood und Beauty Smart Food

Roland Trettl  
"Smart Food. Intelligent essen"  
Collection Rolf Heyne, München  
288 Seiten, 29,90 Euro  
ISBN 978-3-89910-494-3



Dieser Roland Trettl, muß ja wohl einer der universalsten Köche sein: Er ist der Chefkoch im berühmten "Ikarus", Hangar 7 im Salzburger Flughafen, wo alle Monate ein anderer internationaler Star-Koch gastiert. Und sobald der wieder weg ist, kann er inzwischen, wenn er will, kochen wie hundert Weltstars der Küche, naja, oder doch fast so.

Natürlich kocht er am liebsten wie Roland Trettl, und das kann er fabelhaft. Doch jetzt passierte es ihm, daß er der Schweizer Ernährungswissenschaftlerin Marianne Botta begegnete, und zwischen beiden funkte es irgendwie.

Die Gerichte werden gruppiert in "Brain Food", "Mood Food" und "Beauty Food", alles etwas extrem, doch plausibel erklärt. Und alle Trettl-Kreationen kommen in Gläsern, ob geschmorte Entenkeule oder Holunderblütenjoghurt, vieles hat man so noch nie gesehen. Und Frau Botta hat zu allem gescheite Erklärungen: Ein wunderbar intelligentes, nicht ganz anspruchsloses Kochbuch.

## Widerstand zwecklos Der süße Lafer

"Der süße Lafer"  
60 Rezepte, die glücklich machen"  
Der Feinschmecker, Bookazine Nr. 26  
156 Seiten, 9,95 Euro  
ISBN 978-3-8342-1159-0



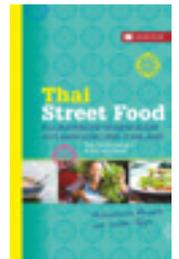
Selbst in der prominenten Reihe der "Feinschmecker"-Bookazines – das sind jene leserfreundlichen Kreuzungen aus Buch und Magazin, dicker als das eine, preiswerter als das andere – ist dieser Band etwas Besonderes: Johann Lafer zeigt zeitig zur Weihnachtszeit, wie man seine besten süßen Sachen zubereitet.

Es ist zwischen all seinen Büchern das erste zu diesem speziellen Thema, und dabei ist der Mann doch ein gelernter und ziemlich genialer Patissier, also Kuchenbäcker, Pâtissier, Eismann. Schokoladier, Souffleur (nein, nicht im Theater).

Was wäre ein Leben ohne Schokolade? fragt Lafer und glaubt fest daran, daß sie glücklich macht. Er selbst hat Schokolade auf der Nase und lacht so glücklich, daß man ihm das gern glaubt. Nachmachen kann man seine Kunststücke auch – dank der bekömmlich formulierten Rezepte und der hilfreichen Step-for-Step-Bilder. Und die Fotos sind so appetitregend, daß Lafer auch damit Recht hat: "Widerstand zwecklos!"

## Sechs Mahlzeiten am Tag Thai Street Food

Tom Vandenberghe, Eva Verplaetse  
"Thai Street Food. Kulinarische Reiseskizzen  
aus Bangkok und Thailand"  
Hädecke Verlag, Weil der Stadt  
208 Seiten, 18 Euro  
ISBN 978-3-7750-0547-0



Daß "das riesige und vielfältige Angebot von Street Food in Thailand unübertroffen" ist, wird vermutlich jedermann unterschreiben, der mal ein paar Tage in Bangkok war: Thais essen leidenschaftlich, überall und nahezu ständig, fünf bis sechs (kleine) Mahlzeiten am Tag sind das Minimum.

Ob man für solche Erkenntnisse ein belgisches Autoren-Paar braucht, das auf holländisch ein Buch zu Thema schreibt, das dann ins Deutsche übersetzt wird, erscheint fraglich; Bangkok wimmelt doch geradezu von deutschen Exotik-Schleckerern. Aber egal, das holländische Pärchen liefert ein fleißiges Werk ab.

Da wird alles fotografiert (und sieht natürlich viel besser aus als in der Natur), es wird dokumentiert, wo es das gibt und wie es (auch auf thai) heißt. Und wer nun wirklich all seine Erinnerungen nachkochen wollte, findet präzise Rezepte. Aber, ernsthaft, wer will das schon: Denn für ein bisschen Uraubsfeeling reicht es auch, das sympatische Büchlein durchzublättern.

## Spenden *für* Deutschland

»Um Menschen mit Körperbehinderung helfen zu können, benötigt der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. Ihre Unterstützung. Spenden auch Sie. Danke.«

Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)  
[www.bsk-ev.org](http://www.bsk-ev.org)



## Thor Vilhjálmsson Morgengebete

Osburg Verlag Berlin,  
336 Seiten, 19,95 Euro  
ISBN: 978-3-940731-65-4

In der Tradition der isländischen Sagaliteratur entwirft Vilhjálmsson einen abenteuerlichen Roman - ein wenig im Stil von Ecos „Name der Rose“. Mit seiner poetischen, kraftvollen Sprache zeichnet er ein Zeitpanorama des europäischen Mittelalters – an historische Tatsachen gelehnt und doch modern. Eine Pilgerfahrt nach Rom und eine vergebliche Suche nach Vergebung von Schuld, vor der Kulisse eines schroffen, kalten Landes aus Bergen, Feuer und Eis.



## Gudrún Eva Mínervudóttir Der Schöpfer

btb Verlag,  
304 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-442-75254-6

Sveinn hat sich der Kunst verschrieben, lebensgroße Sexpuppen aus Silikon herzustellen. Die Kunsthochschule hat er vor Jahren abgebrochen, nun widmet er seine gesamte Zeit seinen Geschöpfen und dem Ziel, sie möglichst perfekt zu gestalten. Da bleibt eines Tages Lóa mit einer Reifenpanne direkt vor seiner Haustür liegen. Er bietet ihr seine Hilfe an und bittet sie herein. Lóa ist allein-erziehende Mutter zweier Töchter und hat eigentlich nur einen Gedanken: möglichst schnell wieder nach Hause zu kommen. Vorher höchstens noch ein Gläschen Wein. Völlig erschöpft schläft sie wenig später auf Sveinns Sofa ein. Als sie am nächsten Morgen aufwacht, stößt sie zufällig auf Sveinns Werkstatt und die Puppen. Seltsam fasziniert, packt sie eine davon in ihr Auto und setzt damit eine Kette unvorhergesehener Ereignisse in Gang ...



## Gunter Nitsch Eine lange Flucht aus Ostpreußen

Mit einem Vorwort von Arno Surminski

Ellert & Richter Verlag,  
384 Seiten, 19,95 Euro  
ISBN: 978-3-8319-0438-9

Arno Surminski führt in diesen authentischen Lebenslauf eines ostpreußischen Jungen ein. Gunter Nitsch erzählt die Geschichte seiner Familie, die im Februar 1945 über das zugefrorene Frische Haff vor der Roten Armee flieht, um dann doch nicht in den Westen zu gelangen, sondern in Palmnicken an der Ostsee den Russen in die Hände zu fallen. Bis dahin verbrachte Gunter Nitsch, damals sieben Jahre alt, eine unbeschwerte Kindheit auf dem Bauernhof seines Großvaters in Langendorf im Herzen Ostpreußens. Doch dann brach eine Hölle von Gewalt, Chaos und Hunger los ...



## Jodi Picoult In den Augen der anderen

Bastei Lübbe,  
685 Seiten, 15,99 Euro  
ISBN: 978-3-431-03841-5

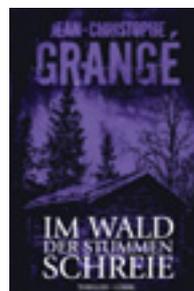
Jacob Hunt hasst die Farbe Orange. Und er hasst es, wenn sein gewohnter Tagesablauf gestört wird. Routinen sind für ihn lebenswichtig, denn er leidet unter dem Asperger-Syndrom, einer autistischen Störung. Deshalb kocht Emma, seine Mutter, montags nur grüne Speisen und dienstags rote. Und längst hat sie Jacobs Besessenheit für Kriminaltechnik akzeptiert. Doch dann wird seine Erzieherin Jess erschlagen aufgefunden, und Jacob wird des Mordes an der jungen Frau verdächtigt. Die mühsam erkämpfte ‚Normalität‘ in Emmas kleiner Familie bricht zusammen. Jacob muss sich sich vor Gericht verantworten. Alle Beweise sprechen gegen ihn. Doch Emma nimmt den Kampf auf. Denn es geht darum, ihren Sohn vor dem Gefängnis zu bewahren – und um die Rechte von Menschen, die anders sind....



## Jonas Jonasson Der Hundertjährige, der aus dem Fenster stieg und verschwand

carl's books,  
416 Seiten, 19,99 Euro,  
ISBN: 978-3-570-58501-6

Allan Karlsson hat Geburtstag. Er wird 100 Jahre alt. Eigentlich ein Grund zu feiern. Doch während sich der Bürgermeister und die lokale Presse auf das große Spektakel vorbereiten, hat der Hundertjährige ganz andere Pläne: er verschwindet einfach – und schon bald steht ganz Schweden wegen seiner Flucht auf dem Kopf. Doch mit solchen Dingen hat Allan seine Erfahrung, er hat schließlich in jungen Jahren die ganze Welt durcheinander gebracht.



## Jean-Christophe Grangé Im Wald der stummen Schreie

Bastei Lübbe,  
560 Seiten, 15,99 Euro  
ISBN: 978-3-8387-0431-9

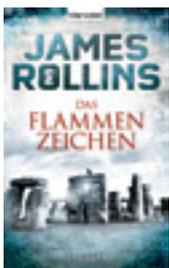
Jeanne Korowa, eine erfolgreiche Untersuchungsrichterin in Paris, wird mit ihrem Kollegen François Taine auf eine besonders grausame Mordserie angesetzt: Drei Frauen wurden brutal ausgeweidet, ihre Leichen makaber in Szene gesetzt und Teile ihrer Körper offenbar vom Täter verspeist. Im Zuge der Ermittlungen stößt Jeanne auf einen besorgten Vater, der von den unverständlichen Taten seines autistischen Sohnes berichtet. Er ahnt, dass dieser zu unglaublichen Verbrechen in der Lage ist. Könnte der junge Mann der Täter sein?



**Claus Helmut Drese**  
**Monsieur Simon Simon**

Dittrich Verlag,  
276 Seiten, 17,80 Euro  
ISBN: 978-3-937717-63-0

Simon Simon war vor rund 30 Jahren ein Original in der Opernhauszene von Zürich: ein Lebemann und Weltbürger, ein Causeur und Charmeur und Ehemann der Operettensängerin Ingeborg Fanger. Als Hundertjähriger erzählt er sein unglaubliches Leben, würzt es mit Anekdoten und jüdischen Witzen, ist mal ernst, dann wieder verspielt. Claus Helmut Drese, der frühere Zürcher Opernhausdirektor, hat es aufgeschrieben. Als russischer Baron und Sohn einer Balletttänzerin wuchs Simon in Russland, Frankreich und Wien auf, wurde Couturier in Paris, Soldat im Ersten Weltkrieg, Sekretär des französischen Staatspräsidenten Georges Clemenceau und Widerstandskämpfer im Zweiten Weltkrieg. Er kannte Monet, Cocteau, M. Chevalier und Edith Piaf.



**James Rollins**  
**Das Flammenzeichen**

Blanvalet Verlag,  
544 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-7645-0345-1

Drei Morde, jeder auf einem anderen Kontinent, erregen die Aufmerksamkeit von Painter Crowe, Agent der Sigma-Force. Bald findet er heraus, dass Ivar Karlsen – Vorstandsvorsitzender eines der größten Konzerne der Welt – darin verwickelt ist. Crowe reist nach Norwegen, um dem mächtigen Wirtschaftsboss auf den Zahn zu fühlen. Doch auch Karlsen ist lediglich ein Strohhalm für noch Mächtigere. Die mysteriöse Gilde – eine verbrecherische Söldnerorganisation, die mit Hightech und uraltem Geheimwissen nach Macht und Einfluss strebt – hat mit Karlsens Hilfe ein Mittel gefunden, jeder Regierung der Erde ihren Willen aufzuzwingen. Nur Painter Crowe und die Sigma-Force wissen von dem schrecklichen Plan. Aber um ihn zu verhindern, müssen sie zunächst den brutalen Angriff der Gilde überleben ...



**Sandra Garbers**  
**Single in the City**  
**Frl. Garbers rennt durch die Stadt**

Quadriga Verlag,  
160 Seiten, 11,99 Euro  
ISBN: 978-3-8387-1205-5

Singles halten die großen Städte in Bewegung. Gleichzeitig ist ihr Leben eine Ansammlung obskurer Fragen, und im Wesentlichen verbringen sie die Zeit damit, Antworten zu suchen. Warum wollen Männer schlecht behandelt werden? Wie entkommt man militanten Müttern in Prenzlauer Berg? Was ist eine Dampfbadlatte? Ist der »Mann auf den zweiten Blick« ein vertretbarer Kompromiss – und womöglich gar die Lösung?



**Arnaldur Indriðason**  
**Abgründe**

Bastei Lübbe,  
429 Seiten, 19,99 Euro  
ISBN: 978-3-7857-2419-4

Island 2005 – die Wirtschaft boomt in nie gekanntem Ausmaß. Ehrgeizige junge Unternehmer machen durch clevere Finanzgeschäfte weltweit von sich reden. Ganz Island bewundert seine „Expansionswikinger“. In dieser Zeit des unbegrenzten Wachstums stürzt ein Banker von einer Steilklippe in den Tod. Ein Unfall? Kurz darauf wird eine junge Frau von einem Schuldeneintreiber zu Tode geprügelt. Beide Ereignisse scheinen zunächst nichts miteinander zu tun zu haben. Nur eines ist sicher, Geld spielt in beiden Fällen die entscheidende Rolle ...



**Pavel Kohout**  
**Der Fremde und die schöne Frau**

Osburg Verlag,  
240 Seiten, 19,95 Euro  
ISBN: 978-3-940731-70-8

Eine Kleinstadt in Böhmen, in der Tschechen, Deutsche und Juden zusammenleben. Erst verschwinden die Juden, nach dem Krieg auch die Deutschen. Hier lebt die schöne Frau, Tochter eines Arztes. Sie liebt, ein Kind stirbt, der Mann verrät seine Ideale, sie verlässt ihn. Dann verschwinden auch die Tschechen aus der einst gutbürgerlichen Gegend. Die schöne Frau lebt nun mit ihrem Papagei allein unter neuen Nachbarn, die aus dem Süden und Osten zugewandert sind. Bis zu dem Tag, an dem ein neuer Mieter bei ihr einzieht, ein fremdländischer Mann mit seinem Kater.



**Viktorija Tokarjewa**  
**Alle meine Feinde**

Diagones Verlag,  
256 Seiten, 21,90 Euro  
ISBN: 978-3-257-06796-5

Die resolute Malerin, die mit ihrer kleinen Enkelin Sascha auf der Datscha lebt, hat drei Feinde: Anka, die Haushälterin, die zwar für die Enkelin kocht, der Malerin aber nie etwas zu essen übrig lässt, wenn sie erschöpft aus dem Atelier kommt; Tanka, die zweite Frau ihres Vaters, die den Kontakt zwischen Vater und Tochter, wo es nur geht, hintertreibt; und Wanka, ihren Nachbarn, der eigenmächtig den Gartenzaun versetzt hat. Zu ihren Ungunsten natürlich. Diese drei Menschen würden ihr das Leben zur Hölle machen, wären da nicht noch die Kunst, der Hund und die Enkelin, die sie lieben kann. Aber als alle ihre Feinde einer nach dem anderen von der Bildfläche verschwinden, entdeckt die Malerin, dass ihr ohne sie etwas Wesentliches fehlt. »Alle meine Feinde« und vier weitere Erzählungen voll heiterer Lebensweisheit von der »großen alten Dame der jungen russischen Literatur



# Neues aus Kur- und Heilbädern

# Neues aus Kur- und Heilbädern

# Wellness

## Fitness/Health

## Gesundheit

*Wunderbar und wanderbar*

## Der heiße Badeherbst in Bad Birnbach

Nach der Euphorie des Sommers zieht die Beschaulichkeit ins Land. Die Rottaler Hügellandschaft präsentiert sich in ihrer schönsten Farbenpracht. Jetzt ist die Gelegenheit, nochmals in den uralten Biergärten die typischen Spezialitäten der Region und bei Wanderungen die letzten wärmenden Sonnenstrahlen zu genießen. Auch Radeln, Nordic Walking, Golfen im Bella Vista Golfpark oder Schwammerl suchen stehen bei Gästen und Einheimischen hoch im Kurs. Möglichkeiten für aktive Freizeitgestaltung bietet die sanfte Landschaft viele. Neben all diesen Aktivitäten lockt die Rottal Terme mit ihren heißen und kerngesunden Quellen.

### Der Natur auf der Spur....

Ein feiner Schleier legt sich um das Rottal, transparent wie Seidenpapier.

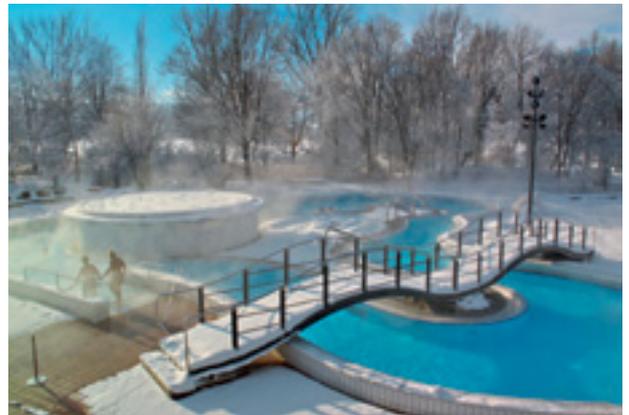


Mondscheinbaden

Weiche Konturen und melancholische Farben, die ineinander fließen, zeigen uns, dass es Herbst geworden ist. Es ist die ideale Zeit, die herrliche Natur in und um Bad Birnbach mit ihren kostbaren Naturdenkmälern zu entdecken. So ragt unweit des ländlichen Bades ein „Krokodilstein“ aus Nagelfluh aus dem Ackergelände heraus und ist allemal die leichte Wanderung wert. Der Schöpfung ein Stück näher fühlt sich der Spaziergänger

ebenso am Waldlehrpfad zur Holzkapelle oder am Naturlehrpfad im Kurpark. Als äußerst beliebt bei Gästen und Einheimischen erwiesen sich schon in den letzten Monaten die lehrreichen Themenwanderungen mit Josef Kagerer. In der idealen Wanderzeit im Herbst stehen gleich drei davon auf dem Programm. Sagenumwoben verspricht der Oktober zu werden, wenn der

„Kagerer Sepp“ die Wanderer zur



Wassertemperaturen zwischen 26 und 40 °C

„geheimnisvollen Lugenzen“ in ein Waldstück nahe Bad Birnbach führt. Die nie versiegende Quelle unter dem Steinbrunnen war ein keltischer Kultort, an dem Fruchtbarkeitsriten gefeiert wurden.

Mündlich überlieferte Sagen und längst in Vergessenheit geratene Traditionen vermittelt der aus Bad Birnbach stammende Wanderführer wie kein anderer.

### Heiße Badeherbst in der Rottal Terme...

Und ewig lockt die Rottal Terme. Ganz besonders dann, wenn die Tage kürzer und die Temperaturen tiefer werden, erweist sich das heilende Thermalwasser als Balsam für Körper, Geist und Seele. Während das Meer im Oktober an der Costa Brava oder in Kalabri-

# Neues aus Kur- und Heilbädern

# Wellness

## Fitness/Health

## Gesundheit

en nur mehr mit erfrischenden 20 °C aufwartet, werden konstante Wassertemperaturen in der Rottal Terme von 26 bis 40 °C in mehr als 30 verschiedenen Badeinseln – drinnen wie draußen – zum wohltuenden Genuss. Zudem verwöhnen die zahlreichen Saunen mit ihren beliebten Aufgüssen und die für den Herbst typischen, wärmenden Anwendungen im Vitarium.



Perfekter Service im Albrecht's



Eine Oase der Entspannung

Kräuterbäder mit Traubenkernöl, Kräuterstempelmassagen, Hot Stone – und Hot Chocolate-Massagen lassen die oft schon ungemütlichen Außentemperaturen schnell vergessen. Darüber hinaus ist das Kurmittelhaus Rottal Terme Bad Birnbach als Heilquellenkurbetrieb staatlich anerkannt und beihilfefähig. Die Auslauftemperatur der Chrysantiquelle bzw. Konradsquelle beträgt bis zu 70 °C. Beide Quellen werden als „fluoridhaltige Natrium-Hydrogencarbonat-

Chlorid-Therme“ bezeichnet und gehören Dank der hohen Wassertemperatur zu den wärmsten balneologisch genutzten Thermal-Mineralquellen Mitteleuropas. Da bekanntlich Gesundheit auch und vor allem durch den Magen geht, zaubert die Rottaler Küche vitaminreiche Herbstkost zur Stärkung der Abwehrkräfte. Kein anderes Gemüse ist für die Jahreszeit typischer als der Kürbis und so finden sich die herrlichsten Variationen auf der Speisekarte

des mehrfach ausgezeichneten Thermenrestaurants „Albrecht's“.

Fotos: Kurverwaltung Bad Birnbach

Markt Bad Birnbach  
Abteilung Kurverwaltung  
Neuer Marktplatz 1  
84364 Bad Birnbach  
Telefon: (+49) 85 63 / 96 30 -40  
kurverwaltung@badbirnbach.de  
www.badbirnbach.de



# MEDIZIN RECHT

## EDV in der Arztpraxis:

### Welchen Voraussetzungen unterliegt die elektronische Behandlungsdokumentation?



Rechtsanwältin  
Jeannette Bretkopf-Schönhauser,  
Münster

Ärzte und Krankenträger sind sowohl aus dem Behandlungsvertrag als auch gem. § 10 Abs. 1 der Musterberufsordnung (MBO) verpflichtet, die Behandlung eines Patienten sorgfältig zu dokumentieren. Das dient dem Patienteninteresse, der Therapiesicherung und auch der Beweissicherung für etwaige Auseinandersetzungen über möglicherweise bestehende Diagnose- oder Behandlungsfehler.

Inhaltlich sollte die Dokumentation folgende Mindestangaben enthalten: Anamnese, Beschwerdebild, Diagnostik, Therapie, Behandlungsverlauf, Medikation sowie Komplikationen und (Be-

handlungs-)Ergebnis. Die Ausführlichkeit ist einzelfallabhängig.

Immer häufiger wird dabei auf die elektronische Dokumentation zurückgegriffen. Welchen Voraussetzungen unterliegt diese?

Gem. § 10 Abs. 5 MBO bedarf die elektronische Dokumentation besonderer Sicherungs- und Schutzmaßnahmen, um eine Veränderung, Vernichtung oder unrechtmäßige Verwendung zu verhindern.

Die Ärztekammern empfehlen die Verwendung einer qualifizierten Signatur, die es unmöglich macht, unbemerkt Änderungen vorzunehmen. Ergänzungen, Änderungen oder Korrekturen sollten in einem gesonderten Dokument fixiert werden, das untrennbar – bspw. durch eine „elektronische Klammer“ – mit dem ursprünglichen Dokument verbunden wird.

Das Oberlandesgericht Hamm hatte in einem Urteil vom 26.01.2005 (Az.: 3 U 161/04) - der beklagte Arzt hatte dort kein besonders gesichertes EDV-Programm verwendet - trotz der möglichen nachträglichen Veränderung eine Pflichtverletzung des Arztes verneint. Der Arzt konnte logisch und medizinisch plausibel den Dokumentationsinhalt erläutern. Der zuvor wegen der Verwendung des nicht manipulationssicheren EDV-Programms relativierte Beweiswert konnte so unbeschadet wiederhergestellt werden. Ob dieses, offensichtlich singulär ge-

bliebene Urteil auch aktuell bei zunehmend sensibler gewordenem Umgang mit höchstpersönlichen Daten Bestand hätte, ist durchaus fraglich. Datenschützer, wie der (frühere) Hamburgische Datenschutzbeauftragte Menzel forderten schon 1997 Revisionssicherheit.

Wir empfehlen daher, unabhängig von der Art der Dokumentation, diese vollständig und für den objektiven Dritten logisch nachvollziehbar sowie medizinisch plausibel zu erstellen, schließlich ist auch nicht-elektronische Dokumentation nachträglich veränderbar.

Im Übrigen obliegt es dem Patienten, die Unrichtigkeit bzw. eine nachträgliche Manipulation nachzuweisen. Bei der Verwendung von EDV-Programmen sollte daher, wie auch angeboten wird, nach Möglichkeit ein manipulationssicheres System verwendet werden.

*Foto & Text: Jeannette Bretkopf-Schönhauser, Rechtsanwaltssozietät KS&P*

Rechtsanwaltssozietät  
König, Strässer & Partner GbR (KS&P)  
Gasselstiege 33  
D-48159 Münster / Westfalen  
Telefon: 0 251 / 4 27 05  
muenster@ksp-rechtsanwaelte.de  
www.ksp-rechtsanwaelte.de

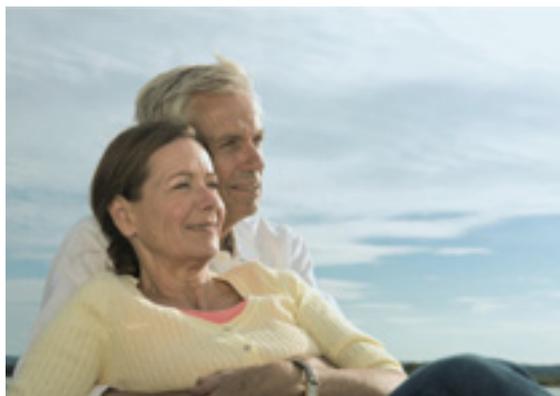


# MEDIZIN NEWS

## Sorglos Reisen mit ärztlicher Begleitung

*Mediplus, bringt das neue  
Winterprogramm in die Reisebüros*

Best Ager-Reisen veröffentlicht sein bisher größtes Winterprogramm. Darunter



### Erholung zu Zweit

120 ärztlich begleitete Rundreisen in 18 verschiedene Länder, aber auch neue Reiseziele innerhalb Deutschlands.

Die ärztlich begleiteten Rundreisen aus dem neuen Mediplus-Programm führen um die ganze Welt: Indien, Vietnam, Australien, die Galapagos-Inseln sowie Südafrika und Namibia. Erstmals wurden zwei Kombinationen geprüft und speziell auf die Bedürfnisse sicherheitsbewusster Reisender zugeschnitten.

Die Rundreise zum südamerikanischen Kontinent, mit Zwischenstopps in Buenos Aires oder Rio de Janeiro, startet an zwei Reiseterritorien im Januar und März 2012. Begleitet von einem qualifizierten Reisemediziner beinhaltet dieses Highlight des Kataloges unter anderem eine Tour zu den atemberaubenden Naturschauspielen des Perito Moreno-Gletschers am „Ende der Welt“ in Patagonien, Übernachtungen in einer ar-

gentinischen Regenwald-Lodge sowie einen Ausflug zu den beeindruckenden Iguazú-Wasserfällen.

Das Reiseziel Deutschland bleibt auch im kommenden Winterkatalog ein Schwerpunkt des Spezialveranstalters aus Bonn. Knapp 40 ausgesuchte 4-Sterne Hotels, vom Schwarzwald bis zur Ostsee, stehen aktuell zur Auswahl. Neu im Katalog ist ein 4-tägiger Kurzurlaub in Winterberg im Sauerland: Vielfältige Outdoor-Aktivitäten, wie Wandern, Nordic Walking, Radfahren oder Skifahren im Winter werden bei Mediplus durch ein hochwertiges Wellness-Angebot ergänzt.

*Fotos: Mediplus Reisen*

Mediplus REISEN  
Herbert-Rabius-Str. 26  
53225 Bonn  
+49 (0)228 - 688 33 500  
service@mediplusreisen.de  
www.mediplusreise.de



**Spaß in der Gruppe**

## 3. Gesundheits-Tag

**in Bad Neuenahr-Ahrweiler  
am 12. November 2011**

*Gesundheitsmesse mit  
begehbarem Arterienmodell*

Das Ahrtal ist als einer der wichtigsten Gesundheitsstandorte in Deutschland bekannt. Seine medizinische Kompetenz beweist die Region rund um Bad Neuenahr-Ahrweiler nicht nur durch seine eleganten Thermalbadelandschaften. Im Ahrtal sind vielmehr 16 Spezialkliniken und weit über 100 Fachärzte niedergelassen, die Beschwerden fachkundig diagnostizieren und sorgfältig behandeln. Gesundheit, Entspannung und Wellness sind wichtige Bestandteile des erfolgreichen Wohlfühlkonzepts im Ahrtal.

Bereits zum dritten Mal veranstaltet der Arbeitskreis Gesundheit im Ahrtal-Tourismus Bad Neuenahr-Ahrweiler e.V. am Samstag, 12. November von 9 bis 18 Uhr zusammen mit 16 Kliniken, Vertretern der Ärzteschaft und der Kurverwaltung eine Gesundheitsmesse mit 18 Fachvorträgen und einer interessanten Ausstellung in der Konzerthalle des Kurpark Bad Neuenahr.

Einer der Höhepunkte beim 3. Gesundheits-Tag ist ein mehrere Meter großes, begehbare Arterienmodell, das die Vorgänge im Inneren des menschlichen Körpers veranschaulicht und über Gefäßkrankheiten wie Arteriosklerose aufklärt. Zum letzten Gesundheits-Tag kamen mehr als 4.000 Besucher.

Ahrtal-Tourismus  
Bad Neuenahr-Ahrweiler e.V.  
Tel. 026 41 / 91 71-0  
info@ahraltourismus.de  
www.ahrtaal.de  
www.gesundheitstag2011.de



## Warum Endokrinologen manchmal gerne Chirurgen wären ...

Ihre wissenschaftliche Evidenz ist belegt, Endokrinologen, Chirurgen und Ernährungsmediziner sind sich einig über ihre Bedeutung speziell für adipöse Patienten mit metabolischen Komorbiditäten – und trotzdem fristet die metabolische Chirurgie in Deutschland ein mehr als bescheidenes Dasein. Nur etwa 6.000 Patienten werden hierzulande jährlich operiert, nach Schätzungen der Expertengruppe Metabolische Chirurgie kämen aber pro Jahr mehr als 20.000 für einen entsprechenden Eingriff in Frage. Am Rande des 16. Weltkongresses der internationalen Vereinigung für Adipositas- und metabolische Chirurgie (IFSO) forderten Vertreter der Expertengruppe daher, die operativen Verfahren einschließlich der notwendigen Vor- und Nachsorgemaßnahmen endlich in den Leistungskatalog der deutschen gesetzlichen Krankenversicherungen aufzunehmen.

Metabolische Chirurgie ist mehr als reine Adipositaschirurgie. Sie hat direkte Wirkungen auf den Stoffwechsel und das weitgehend unabhängig von der Gewichtsabnahme. Lars Sjöström von der Universität Göteborg (Schweden) stellte anlässlich des IFSO Auszüge aus der SOS-Studie (Swedish Obese Subjects) vor. Seit 1987 werden in dieser Langzeituntersuchung rund 4.000 adipöse Patienten beobachtet. Die Hälfte von ihnen ist chirurgisch, die andere Hälfte konservativ behandelt worden. In der Gruppe der Operierten war die Gesamtsterblichkeit bereits nach zehn Jahren um 29 Prozent verringert. Dieser Effekt sei sicher auf die deutlich stärkere Gewichtsabnahme bei den operierten Patienten zurückzuführen, so Sjöström in Hamburg: Die operierten Patienten verloren während der ersten zehn Jahre im Durchschnitt 19,2 kg, während die konservativ behandelten 1,3 kg zunahmen

Einen kaum zu überschätzenden Einfluss haben Sjöström zufolge aber auch die metabolischen Effekte der chirurgischen Intervention: Bei mehr als 70 Prozent der insulinpflichtigen Diabetespatienten kam es kurz nach der Ope-

ration zu einer Diabetes-Remission; das heißt, die Patienten konnten auf die Insulingabe verzichten. Nach zehn Jahren befand sich immer noch die Hälfte dieser Patienten in Remission. Mit einer konservativen Therapie war dagegen keine Diabetes-Remission erreichbar. Diese ermutigenden Ergebnisse werden Sjöström zufolge durch die kurz vor der Publikation stehenden 20-Jahresdaten der Studie bestätigt.

### **Intensive interdisziplinäre Kooperation ist unverzichtbar**

Dass man bei adipösen Patienten mit einer multimodalen konservativen Therapie keine wirklich befriedigenden Ergebnisse erzielt, berichtete in Hamburg auch Matthias Blüher, Endokrinologe und Adipositas-Experte von der Universität Leipzig. Speziell die metabolischen Effekte der Operation seien bemerkenswert. Über den genauen Wirkmechanismus gibt es Blüher zufolge zwar noch keine endgültigen Daten, klar sei aber, dass die Ausschüttung gastrointestinaler Hormone verändert wird. Auslöser für diese veränderte Hormonsekretion sind

wahrscheinlich unverdaute Nahrungsbestandteile, die durch die operative Verkürzung der Magen-Darm-Passage in den Dünndarm gelangen.

Adipositas-Patienten profitieren von der intensiven interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen Endokrinologen, Ernährungsmediziner und Chirurgen, davon zeigte sich Blüher überzeugt. Und er appellierte an seine Kollegen, sich genau dieser Kooperation nicht zu verschließen: „Wir sollten begreifen, dass die Behandlung adipöser Diabetes-Patienten nicht mehr nur Internistsache ist“.

### **Integriertes Behandlungskonzept gefordert**

Bei aller Begeisterung für die metabolischen Effekte der chirurgischen Intervention erinnerte Birgit Schilling-Maßmann daran, dass die Operation allein für einen langfristigen Erfolg keinesfalls ausreichend ist. Die niedergelassene Ernährungsmedizinerin aus der Nähe von Münster in Westfalen erläuterte, dass die Therapie der hochgradigen Adipositas (BMI >35 kg/m<sup>2</sup>) eine interdisziplinäre Aufgabe sei, die eine langfristige Einbindung des Patienten in ein qualifiziertes Therapieprogramm erfordert. Am Anfang steht Schilling-Maßmann zufolge eine konservative Behandlungsphase, bestehend aus Ernährungs-, Bewegungs- und Verhaltenstherapie. Nur so könne man neben der erforderlichen Lebensstilveränderung auch die Motivation und Selbstdisziplin der Patienten prüfen, die für den langfristigen Therapieerfolg ausschlaggebend sind. Auch nach der Operation benötigen die Patienten eine regelmäßige medizinische Nachsorge, um den Behandlungserfolg zu sichern.

So ideal ein solches Gesamtkonzept klingen mag, in Deutschland ist es unter den gegebenen Voraussetzungen nur dann durchführbar, wenn der Patient einen Großteil der Kosten selbst übernimmt. Zumindest galt das bis Ende August 2011. Mittlerweile hat der Medizinische Dienst der Krankenversicherungen (MDK) bundesweit ein am-



# MEDIZIN NEWS

bulantes, multimodales und interdisziplinäres Patientenschulungsprogramm anerkannt. DOC WEIGHT®, ein einjähriges Schulungsprogramm, werde daher künftig von den gesetzlichen Krankenversicherungen anteilig finanziert, teilte Schilling-Massmann in Hamburg mit.

Völlig unterfinanziert ist allerdings nach wie vor die lebenslang erforderliche Nachsorge von operierten Patienten. Es gehe darum, bei diesen Patienten den Erfolg langfristig zu sichern und gleichzeitig zu gewährleisten, dass die notwendige Versorgung mit Mineralstoffen und Vitaminen aufrechterhalten wird. Dazu die Ernährungsmedizinerin: „Der Medizinische Dienst der Krankenkassen macht eine gesicherte Nachsorge zur Voraussetzung für die Genehmigung der Operation – die gesetzliche Krankenkasse aber zahlt die dazu notwendigen Leistungen gar nicht oder nur unvollständig. So wird sich eine flächendeckende Versorgung der operierten Adipösen nicht etablieren können.“

## **Metabolische Effekte auch bei Patienten mit niedrigerem BMI nutzen**

Stolpersteine auf dem Weg zu einer wirklich effizienten Behandlung von Adipositas und ihren metabolischen Begleiterkrankungen zu beseitigen, das ist für Matthias Schlensak die wichtigste Aufgabe der nächsten Jahre: „Es geht eben um mehr als nur um Gewichtsabnahme; die metabolischen Effekte dieser Operationen bieten uns erstmals die Möglichkeit, einen Typ-II-Diabetes auch mit dem Skalpell zu behandeln,“ so der Adipositas-Chirurg aus Düsseldorf. Die Operation erziele das, was die Tablette oder das Insulin oftmals nicht schaffen, nämlich den Diabetes zurück zu drängen. „Aber,“ so Schlensak, „wichtig bleibt nach wie vor die Betreuung durch den Diabetologen.“

„In Deutschland dürfen die Möglichkeiten der metabolischen Chirurgie nicht länger ignoriert werden“, forderte Rudolf Weiner, Kongresspräsident des IFSO 2011 und ebenfalls Mitglied

der Expertengruppe. Auch volkswirtschaftlich gesehen, werde es Zeit, so Weiner, sich den Volkskrankheiten morbide Adipositas und Diabetes ernsthaft anzunehmen, mit anderen Worten: Die metabolischen Effekte der chirurgischen Intervention sollten nicht nur bei adipösen Typ-II-Diabetikern, sondern beispielsweise bereits bei Patienten mit einem BMI von 30 kg/m<sup>2</sup> genutzt werden.

## **Multizentrische Studie bei normalgewichtigen Diabetikern angekündigt**

Mit diesen Forderungen steht die Expertengruppe Metabolische Chirurgie keineswegs allein da. Anlässlich des 16. IFSO 2011 in Hamburg hat auch die Deutsche Gesellschaft für Allgemein- und Viszeralchirurgie (DGAV) ihren Standpunkt zur bariatrischen beziehungsweise metabolischen Chirurgie deutlich gemacht. Außer Zweifel steht für die Fachgesellschaft die Wirksamkeit des Verfahrens in Bezug auf Gewichtsreduktion und die wirksame Behandlung der Komorbiditäten wie Typ-II-Diabetes. Darüber hinaus plädiert die Gesellschaft für einen frühzeitigen Einsatz der Verfahren zur Diabetesbehandlung auch bei normalgewichtigen Patienten. Die Universität Heidelberg hat darüber hinaus die randomisierte Studie DiaSurg-2 auf den Weg gebracht, in der bei 150 insulinpflichtigen normal- beziehungsweise übergewichtigen Diabetepatienten die Wirksamkeit der konservativen Behandlung mit zwei chirurgischen Verfahren verglichen werden soll.

Die Expertengruppe Metabolische Chirurgie ist eine interdisziplinäre Gruppe aus Diabetologen, Chirurgen, Endokrinologen und Ernährungswissenschaftlern, die den Diskurs über die Möglichkeiten und evidenzbasierten Erfolge der Adipositas-Chirurgie und ihrer metabolischen Effekte vorantreiben will. Sie möchte zum Verständnis der Einsatzgebiete und Methoden der chirurgischen Therapie beitragen und

die Akzeptanz der Adipositas-Chirurgie, vor allem beim Vorliegen der Begleiterkrankung Diabetes, bei Ärzten, Krankenkassen und der Gesundheitspolitik steigern. Die Expertengruppe agiert unter dem organisatorischen Dach der Deutschen Gesellschaft für Allgemein- und Viszeralchirurgie (DGAV) und kooperiert mit der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) und diabetesDE sowie mit der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE).

Die neuen Techniken auf dem Gebiet der Adipositaschirurgie und die „Metabolische Chirurgie“ wurden auf dem XVI. Weltkongress der International Federation for Surgery of Obesity and Metabolic Disorders vom 30. August bis zum 3. September 2011 in Hamburg (CCH) vorgestellt. Der Begriff „Metabolische Chirurgie“ wurde in den 70er Jahren durch Buchwald im Rahmen der POSCH-Studie erstmals verwendet, sie zieht sich wie ein roter Faden durch den gesamten Kongress: [www.ifso2011.de](http://www.ifso2011.de) Adipositas ist eine chronische Krankheit, die sich epidemieartig ausbreitet und eine enorme finanzielle Belastung für das Gesundheitssystem darstellt. Ungefähr jeder fünfte Deutsche zwischen 18 und 80 Jahren ist übergewichtig; schätzungsweise 960.000 Deutsche (1,5 Prozent der Bevölkerung zwischen 18 und 80 Jahren) haben einen BMI über 40 und sind damit morbid adipös. Häufig leiden die Patienten unter Begleiterkrankungen wie Diabetes mellitus Typ 2. Das krankhafte Übergewicht ist kein Lifestyle-Phänomen, das allein durch gesunde Ernährung und Bewegung zu bewältigen ist. Die metabolische Wirkung der Adipositas-Chirurgie auf Diabetes bei Patienten mit sehr hohem Übergewicht ist wissenschaftlich gesichert und belegt.

Expertengruppe Metabolische  
Chirurgie  
c/o Prof. Dr. med. Rudolf Weiner  
Krankenhaus Sachsenhausen  
Walter-Kolb-Str. 2  
60594 Frankfurt/Main  
[www.expertengruppe-mbc.de](http://www.expertengruppe-mbc.de)



# MEDIZIN NEWS

## Mehr Zeit für Kinder e.V. und Lundbeck unterstützen Familien mit Ratgeber

*Warum ist Mama so traurig, auch wenn die Sonne lacht?*

Das Zusammenleben mit einem Depressionserkrankten gestaltet sich im Alltag nicht immer einfach. Selbst für Erwachsene ist die Krankheit manchmal schwer zu begreifen – wie also seinen Kindern erklären, was in Betroffenen vorgeht? Der Verein „Mehr Zeit für Kinder e.V.“ hat mit Unterstützung der Lundbeck GmbH den Ratgeber „Warum ist Mama so traurig, auch wenn die Sonne lacht?“ veröffentlicht, der helfen soll, die großen Fragen der kleinen Familienmitglieder zu beantworten und das alltägliche Leben mit einem depressiven Elternteil zu erleichtern.



Foto: Mehr Zeit für Kinder e.V.

Warum ist Mama so traurig, auch wenn die Sonne lacht?“ ist erhältlich über den „Mehr Zeit für Kinder e.V.“ und kostet 4,98 €.

„Mehr Zeit für Kinder e.V.“  
Fellnerstraße 12  
60322 Frankfurt am Main  
info@mzfk.de  
www.mzfk.de

Thematisiert wird in dem 38 Seiten starken Buch nicht nur die Krankheit, sondern vor allem das Familienleben mit der Erkrankung. Eine Geschichte zum Vorlesen erzählt von den Geschwistern Lucie und Max, deren Mutter depressiv ist. Gemeinsam mit den beiden Hauptdarstellern entdecken Kinder vom Vorschul- bis ins Grundschulalter die verschiedenen Aspekte der Erkrankung: von Mamas ständiger Traurigkeit bis hin zur Therapie. Und erfahren dabei, dass sie mit ihren Sorgen nicht alleine sind. Neben der Geschichte werden auch die wichtigsten Fakten zu Behandlungsmöglichkeiten und Krankheitsverlauf gut verständlich in übersichtlichen Informationskästen präsentiert.

Der zweite Teil des Buches bietet Eltern praktischen Rat für den Umgang mit der Erkrankung sowie Anregungen für den gemeinsamen Alltag mit einem depressiven Familienmitglied. Das Buch bietet so Halt und Unterstützung in einer schwierigen Situation, macht Mut und gibt Kindern eine wichtige Botschaft mit auf den Weg: Mama und Papa lieben euch, auch wenn sie das während ihrer Krankheit nicht immer zeigen können.

## Erstmalig wirksame Hilfe studienbelegt:

*Tinnitus-Belastung kann  
auf natürlicher Basis signi-  
fikant verringert werden*

Therapie-Angebote für Tinnituspatienten gibt es viele. Doch nur wenige unterziehen sich den strengen Kriterien einer randomisierten, plazebo-kontrollierten Doppelblindstudie nach Goldstandard. Sonosan® hat sich dieser Herausforderung gestellt.

### Sonosan® auf dem Prüfstand

Sonosan® ist ein gezieltes Nährstoffkonzept zur Behandlung von Funktionsstörungen des Innenohrs, insbesondere bei Hörsturz und Tinnitus. Die Grundlage bildet die Duo-Kombination mit der gelben Sonosan® Tablette, die den speziell entwickelten Cytrilan®-Komplex enthält und der weißen Sonosan® Kapsel mit der körpereigenen

Aminosäure L-Arginin sowie Coenzym Q10. In einer kontrollierten Doppelblindstudie nahmen 60 Studienteilnehmer mit akutem und subakutem Tinnitus über 12 Wochen täglich 2 Tabletten und 2 Kapseln Sonosan® oder Plazebo ein. Der Therapieverlauf wurde mit Hilfe des international anerkannten Tinnitus-Fragebogens TQ-12 und einer tinnituspezifischen visuellen Analogskala überprüft.

### Die Studienergebnisse beeindrucken

Unter Sonosan® konnte die Tinnitusbelastung nach TQ 12 signifikant gesenkt werden. Sowohl Prüfarzt als auch die Studienteilnehmer beurteilten den Therapieerfolg unter Sonosan® erheblich besser als unter Plazebo. Sonosan® ist somit die erste ergänzend bilanzierte Diät auf natürlicher Basis, die studienbelegt Wirkung zeigt.

### Was macht Sonosan® so besonders?

Eine herausragende Bedeutung wird dem patentierten Cytrilan®-Komplex zugeschrieben, da dieser eine Reihe hochkonzentrierter mikrobiologischer und antioxidativer Phytonährstoffe aus natürlichen Citrus- und Palmfruchtextrakten enthält und direkt auf die Prozesse im Innenohr und deren Bedarf Einfluss nehmen kann.

Sonosan® ist daher besonders für die Behandlung bei akutem und chronischem Tinnitus geeignet. Die Duo-Kombination ist sehr gut verträglich, für Diabetiker geeignet und ohne Rezept in der Apotheke oder direkt beim Hersteller unter [www.sonosan.de](http://www.sonosan.de) erhältlich. Für die Langzeiteinnahme steht die Sonosan N2 120-Tage-Packung (PZN 778 73 68) zur Verfügung. Zum Kennenlernen gibt es die Sonosan N1 40-Tage-Packung (PZN 778 73 51).

SanimaMed Healthcare  
Postfach 17 03 76  
53029 Bonn  
Telefon: 0221/67787380  
[www.sanimamed.de](http://www.sanimamed.de)



# PHARMA NEWS

*In Hepatology veröffentlicht:*

## Größte Multicenter-Studie zur Radioembolisation mit SIR-Spheres bei Patienten mit inoperablem Leberkrebs

Die Online-Ausgabe der anerkannten Fachzeitschrift *Hepatology* der American Association of the Study of Liver Diseases veröffentlichte heute die Ergebnisse einer Langzeitanalyse zur Überlebensrate und Sicherheit der Radioembolisation unter Verwendung sogenannter SIR-Spheres bei Patienten mit inoperablen Primärtumoren der Leber. Die Studie wurde vom zentrenübergreifenden Europäischen Netzwerk für Radioembolisation mit Yttrium-90-Harz-Mikrosphären ENRY durchgeführt.

Die Daten der 325 Studienteilnehmer mit inoperablem primärem Leberkrebs (hepatozelluläres Karzinom, kurz: HCC), welche von Teams aus Leber spezialisten, Onkologen, interventionellen Radiologen und Nuklearmedizinern in acht Zentren in Deutschland, Italien und Spanien behandelt wurden, liefern „klare Beweise für eine erhöhte Überlebensrate nach Durchführen der Radioembolisation. Dies gilt auch für Patienten im fortgeschrittenen Krankheitsstadium und mit ausgeschöpften Behandlungsoptionen“, so Prof. Dr. Bruno Sangro, ENRY-Studienleiter und Direktor der Abteilung Hepatologie der Universitätsklinik Navarra in Pamplona/ Spanien.

### Ergebnisse der ENRY-Studie

Die Mehrheit der Patienten (82,5%), die innerhalb des ENRY-Netzwerks untersucht und behandelt wurden, litten an einer relativ gut kompensierten Lebererkrankung (Child-Pugh-Klasse A) mit zu Grunde liegender Zirrhose (78,5%) und wiesen einen guten ECOG-Performance-Status auf (ECOG 0-1: 87,7%).

Allerdings hatten viele Patienten mehrere Tumorknoten (75,9%) mit präsen- ter Erkrankung in beiden Leberlappen (53,1%) und/oder einem Verschluss (Okklusion) in einem Ast der Vene (13,5%) oder dem Hauptgefäß (9,8%) der Pfortader. Die Pfortader transportiert das Blut vom Magen-Darm-Trakt hin zur Leber.

Bei mehr als 40 Prozent der Patienten (41,5%) hatte sich der Zustand nach einem oder mehreren vorangegan- genen Eingriffen bereits verbessert, bevor sie mit der Radioembolisation mit SIR-Spheres (Yttrium-90-Harzkü- gelchen von Sirtex Medical Limited, Sydney/Australien) behandelt wur- den. Zu diesen Behandlungsmetho- den gehörten operative Eingriffe oder Lebertransplantationen, perkutane Verfahren, wie Ethanol-Injektionen oder Radiofrequenzablation einzelner Lebertumore, sowie vaskuläre Verfah- ren, wie die transarterielle Embolisa- tion (TAE) oder Chemoembolisation (TACE). Letztere blockieren die Arte- rien, welche die Tumoren mit Blut und Nährstoffen versorgen

Nach den Barcelona Clinic Liver Can- cer-Einstufungsstandards (BCLC) wies die Mehrheit der vom ENRY- Netzwerk erfassten Patienten entwe- der eine fortgeschrittene Erkrankung (BCLC C: 56,3%) oder eine intermedi- äre Stufe auf (BCLC B: 26,8%). Jenen Patienten, die eine Radioembolisation (auch Selektive Interne Radiotherapie oder kurz SIRT genannt) erhielten, wurde eine mittlere Dosis an Yttrium- 90-Harzkügelchen mit von 1,6 GBq Beta-Strahlung verabreicht. Die Dosis wurde meistens mit nur einer Proze-

dur transarteriell über einen Katheter durch die Oberschenkel- und Leber- arterie zur Leber geleitet. Die durch- schnittliche mittlere Überlebenszeit der mit der SIRT behandelten und von der ENRY-Gruppe beobachteten Patienten lag bei 12,8 Monaten. Die mittlere Über- lebenszeit unterschied sich stark nach dem Erkrankungsstadium: 24,4 Monate bei Patienten in BCLC A; 16,9 Monate in BCLC B; und 10 Monate in BCLC C.

„Da die ENRY-Studie keine prospektive Studie war, müssen unsere Ergebnisse eher konservativ interpretiert werden“, erklärt Prof. Sangro. „Was wir infolge unserer Studie mit einer großen An- zahl von im Klinikumfeld behandelten HCC-Patienten sagen können, ist, dass die Radioembolisation mit SIR-Sphe- res direkt auf die Tumoren abzielt und gesundes Lebergewebe schont. Dies ermöglicht es uns, die Auswirkungen der Krankheit zu reduzieren und so- wohl die Überlebenszeit als auch die Lebensqualität der Patienten zu ver- bessern. Die längsten Überlebensraten können Patienten mit einem besseren Performance-Status, wenigen Tumor- knoten und Patienten ohne Verschlüs- se in der Pfortader erwarten“, so Prof. Sangro weiter. „Unsere Analyse zeigt außerdem“, fügt er hinzu, „dass die Ra- dioembolisation insbesondere bei vier spezifischen Patientengruppen hilfreich sein kann. Dies sind erstens Patienten, die ansonsten für die TACE in Betracht gezogen würden, aber stärker von den SIR-Spheres profitieren; Patienten, die aufgrund einer hohen Tumorknotenanzahl (>5) oder einer Ausbreitung auf beide Leberlappen keine guten TACE- Kandidaten sind; Patienten, bei denen die TACE versagt hat; und schließlich Patienten, die wegen einer Pfortader- okklusion nicht für die TACE in Frage kommen. Diese Patienten haben nur wenige alternative Behandlungsoptionen.“

Zu den alternativen Behandlungs- methoden, die erwiesenermaßen die Überlebenszeit von Patienten mit in- operablem HCC verlängern, zählen die



# PHARMA NEWS

TACE, welche aufgrund des Postembolisationssyndroms wiederholte Interventionen und Krankenhausaufenthalte nach sich zieht, und Sorafenib, ein oral verabreichter Arzneistoff, der zweimal täglich eingenommen wird, aber leider Nebenwirkungen haben kann, die bei mehr als einem Drittel der Patienten (38%) zum Behandlungsabbruch führen. Die ENRY-Studie hat aufgezeigt, dass die Radioembolisation von genau diesen Patienten sehr gut angenommen wurde. Mehr als die Hälfte (54,5%) hatte lediglich mit Ermüdungserscheinungen zu kämpfen. Ca. ein Drittel (32%) meldete Übelkeit und Erbrechen. Etwas mehr als ein Viertel (27,1%) klagte über Bauchschmerzen und einer von zehn Patienten hatte leichtes Fieber als Nebenwirkung. All diese Symptome traten nur vorübergehend auf. Bei einer sehr kleinen Anzahl von Patienten (3,7%) bildeten sich gastrointestinale Geschwüre, welche auftreten können, wenn einige Mikrokügelchen versehentlich in eine Magenarterie gelangen.

Die komplette Studie erhalten Sie bei: [www.sirtnewsroom.com](http://www.sirtnewsroom.com)

Sirtex Medical  
Walter-Flex-Strasse 2  
53113 Bonn  
Tel.: +49-228-1840-730  
[info@sirtex-europe.com](mailto:info@sirtex-europe.com)  
[www.sirtex.com](http://www.sirtex.com)

**Neue Patientenflyer  
zur Sehnengesundheit:  
Den Heilungsprozess  
mit exzentrischem  
Training unterstützen**

Epicondylitis humeri lateralis, Patellaspitzensyndrom, Achillessehnenreizung/Plantarfaziitis: Drei neue Übungsflyer von Orthomol bieten Informationen dazu, wie Patienten mit gereizten Sehnen durch wohl dosierte Belastung die

körpereigenen Reparaturmechanismen unterstützen können. Die zusammen mit Sportmedizinern verfassten Faltblätter beschreiben Übungen für das exzentrische Training, mit dem man in klinischen Studien bereits sehr gute Ergebnisse erzielt hat.<sup>1,2,3</sup> Die Trainingseinheiten sind leicht durchzuführen und in den Alltag zu integrieren. Die Übungen ergänzen die vom Arzt empfohlenen Therapiemaßnahmen ideal. Interessierte können die Servicematerialien kostenfrei bestellen. Monotone Bewegungsabläufe, Trainingsfehler beim Sport oder schlicht zu hohe Belastungen: Werden die Sehnen im menschlichen Körper zu stark beansprucht, kann dies ihre Kollagenstruktur schädigen. Richtig dosierte Belastung im Rahmen des exzentrischen Trainings verbessert die Regeneration der erkrankten Sehne und ergänzt die Standardtherapie. In den Faltblättern beschreiben der Sportmediziner Dr. Frank Weinert, Müllheim und der Orthopäde/Chirurg PD Dr. Karsten Knobloch, Med. Hochschule Hannover, ausgewählte Übungen für die Indikationen Epicondylitis humeri lateralis, Patellaspitzensyndrom und Achillessehnenreizung/Plantarfaziitis. Anschauliche Bilder der Bewegungsabläufe gewährleis-

ten, dass die Patienten die Übungen korrekt ausführen.

Neben den eingeleiteten Maßnahmen, wie Medikamente, Physiotherapie, exzentrisches Training, Stoßwellenbehandlung oder Anpassung von Einlagen, kann eine frühzeitige ernährungsmedizinische Versorgung mit Bindegewebe modifizierenden Substanzen, wie sie in Orthomol Tendo® enthalten sind, eine regelrechte Sehnenreparatur fördern. Mit Orthomol Tendo® steht eine speziell auf Reizzustände der Sehnen (Tendopathie der Achillessehne) und Sehnenansätze (Tennisellenbogen) abgestimmte ergänzende bilanzierte Diät zur Verfügung. Eine aktuelle Beobachtungsstudie hat ergeben, dass die ernährungsmedizinische Behandlung mit Orthomol Tendo®, zusätzlich zur Standardtherapie, der alleinigen Standardtherapie in der Schmerzreduktion signifikant überlegen ist. Das Produkt ist als Granulat mit Tablette und Kapseln in Apotheken erhältlich.

Orthomol  
pharmazeutische Vertriebs GmbH  
Herzogstraße 30  
40764 Langenfeld  
Telefon 02173 9059-0  
[www.orthomol.de](http://www.orthomol.de)

## IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:  
Media Agentur Klaus Lenser  
Brockhoffstr. 4,  
48143 Münster  
Tel.: +49(0) 25 1/5303651  
Fax: +49(0) 25 1/5303653  
E-Mail: [gour-med@gour-med.de](mailto:gour-med@gour-med.de)  
Internet: [www.gour-med.de](http://www.gour-med.de)

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Redaktion:  
Horst-Dieter Ebert (Reise, Buch und Kolumne)  
Armin Roßmeier (Femsehkoch)  
Anne Wantia (Reise)  
Gunther Schnatmann (Reise)

Layout: Yannick Römer

Erscheinungsort: 48143 Münster

Der Online Bezug von **Gour-med** ist z. Z. kostenfrei, zu einem späteren Zeitpunkt werden die Nutzer der Homepage ein Kenn- und Passwort erhalten, dann wird eine jährliche Bezugsgebühr berechnet, über die Höhe und die Bedingungen werden die Nutzer rechtzeitig informiert.

Abonnement:

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingeschickte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Der Verlag behält sich eine Kürzung der eingesandten Leserbriefe vor. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Münster.



## Spenden *für* Deutschland

»Um Menschen mit Körperbehinderung helfen zu können, benötigt der Bundesverband Selbsthilfe Körperbehinderter e.V. Ihre Unterstützung. Spenden auch Sie. Danke.«

Spenden: Bank für Sozialwirtschaft | BLZ 601 205 00 | Kto. 19 55



**Bundesverband  
Selbsthilfe  
Körperbehinderter e.V.**

Info-Telefon: 0180 5000 314 (12 ct / min)  
[www.bsk-ev.org](http://www.bsk-ev.org)